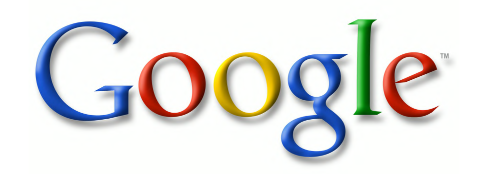


This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

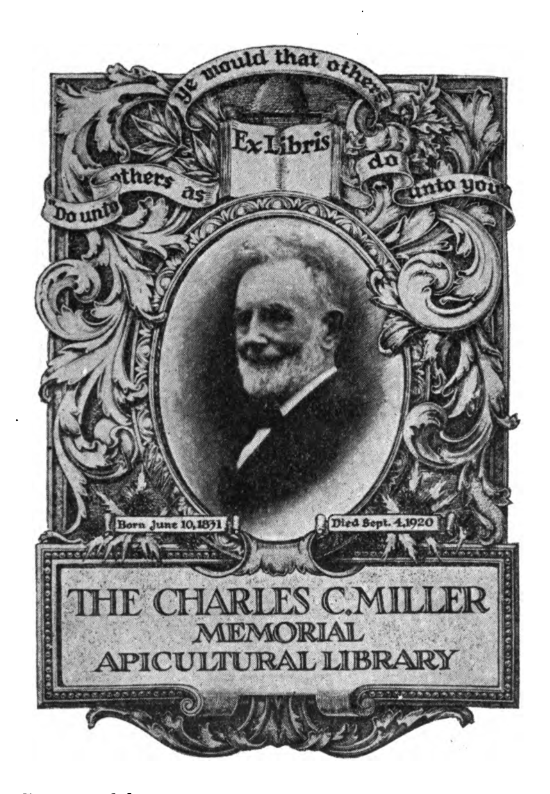
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

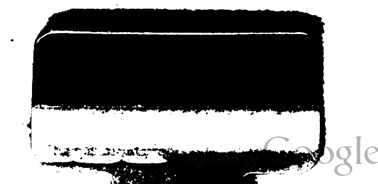
Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



M W



Presented by



Digitized by Google

Digitized by Google

Band Einband . . . . 6 f Cm:

4 Thlr:

[illegible]

Digitized by Google

Der wohlberathene Bauer

Simon Strüf,

eine

Familien-Geschichte.

Allen Ständen zum Nutzen und Interesse,

besonders aber jedem

Bauer und Landwirthe

ein

Lehr- und Exempel-Buch



von

Johann Evangelist Fürst,

Vorstand der praktischen Gartenbaugesellschaft, Herausgeber der allgemeinen deutschen Garten-Zeitung, des Obstbaum-Freundes, der Bürger- und Bauern-Zeitung, und Mitgliede mehrerer ökonomischen und gelehrten Gesellschaften ꝛc. ꝛc.

Erster Theil.

Fünfte, abermal durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Augsburg, 1841.

Verlag der Karl Kollmann'schen Buchhandlung.

Digitized by Google

Wenn man nur will. —

Digitized by Google

Printed in Germany

J. E. Fürst's

Lehr- und Exempel-Buch,

worin sonnenklar gezeigt wird,

wie

der Ertrag des geringsten Gutes

in kurzer Zeit

außerordentlich erhöht werden kann,

wenn

die Haus-, Feld- und Garten-Wirthschaft, die edle Obst- und wilde Baum-, Vieh-, Bienen- und Seiden-Zucht, der Futter-Kräuter-, Flachs-, Ölpflanzen-, Hopfen- und Tabak-Bau, die Wiesenverbesserungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ꝛc. ꝛc. nach den besten praktischen neueren Verbesserungs-Erfahrungen betrieben werden.

Mit mehrern andern, sehr nüzlichen und einträglichen Neben-Hülfs-Mitteln.

Erster Theil.

Fünfte, abermal durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Augsburg, 1841.
Verlag der Karl Kollmann'schen Buchhandlung.

Digitized by Google

Digitized by Google

315929
MAR 19 1927
RTYME
F993
1841
T

Erster Theil.

Erstes Buch.

Die Friedens-Sonne scheint, und aus dem Chaos steigen
Gestalten neuer Schöpfungen hervor;
Doch unter allen Ständen blüht in allen Zweigen —
Am Lieblichsten der Bauernstand empor!

Erstes Kapitel.

Still — und ruhig Alle! damit wir hören, was
der Fremde spricht.

An einem Sonntag Nachmittag kam ich, nach einer zwanzigjährigen Abwesenheit, wieder in das Dörflein zurük, worin ich geboren und erzogen worden bin.

Ich wollte da einen Bauer besuchen, für den ich die Anhänglichkeit, die wir als Knaben gegenseitig hatten, ungeschwächt zurük brachte. Er heißt Simon Strüf. —

Mit freudigem Staunen hatte ich schon von ferne die vortheilhaft veränderte Gestalt seines Gehöfes, seiner Gärten und Fluren bemerkt, — mein Herz schlug jezt eiliger dem Freunde entgegen, und ich kam unvermerkt in einen schnelleren Gang, aus Verlangen, den Edlen an mein Herz zu drüken.

Als ich näher kam, fand ich sein Haus neu gebaut, es war anders gestellt; vor den Fenstern der Wohnstube lag nicht mehr der schmuzige Hofraum, die ekelhafte Miststätte; an deren ehemaliger Stelle war ein Garten, voll der schönsten Fruchtbäume, Gewächse und Blumen; reinliche Kinder saßen auf kleinen Rasenbänken, aßen Johannisbeeren und andere Früchte, und als sie meine Frage nach dem Vater vernommen hatten, wiesen sie

Digitized by Google

mich freundlich nach einer Laubhütte im nemlichen Garten, aus der mein Simon mir schon entgegen kam; denn er hatte mich bereits gesehen, weil die Laubhütte so angelegt war, daß er daraus die ganze Fläche und die Kinder beständig im Auge hatte.

Simon! rief ich, als er freundlich-fremd meine rasche Umarmung nicht begriff, — Simon, kennst Du mich denn nicht mehr? Kennst Du Deinen Karl nicht mehr? —

Gott! — sprach er, überrascht, und sein Auge ward betend und dankend, er konnte mehr nicht sprechen; er nahm mich stumm in seine Arme. —

Als ich seine vorige Liebe noch sah, konnte ich mich der Thränen nicht mehr enthalten: wir waren wieder die zwei Dorf-Knaben, die Phantasie sprang über die Kluft von zwanzig Jahren zurük: — sie machte uns zum Gegenstande seltsamer Bewunderung von Simons herbeieilenden Kindern.

Komm, sprach endlich Simon, und führte mich zurük in die Laube, worin ein reinliches Weib, mit einem Buche in der Hand, freundlich mich grüßte.

Das ist meine Theres, sagte er, mein liebes Weib. Sie liest mir an Feiertagen immer in einem schönen Buche vor, und dieses hier muß ein gar wakerer Mann für uns Bauernleute geschrieben haben, es hat den Titel: Isidor, Bauer zu Ried.

Grüß dich Gott, sprach ich, braves Weib! Hast Du vielleicht Deinen Simon Dir auch in einem Steigbügel aufgefangen, wie Christine ihren Isidor?

Das will ich Ihnen ein andermal wohl erzählen, erwiederte sie, indem sie erröthend zärtlich ihren Mann anblikte, und weil Sie unsern Isidor schon kennen, darf ich zu dem Lobe meines Mannes wohl mehr nicht sagen, als daß er eben so gut und brav, wie dieser Isidor ist. —

Das glaube ich, sagte ich, und das sehe ich. Simon! Du hast in zwanzig Jahren brav gewirthschaftet! Ich trug das Bild der vorigen Gestaltung in meiner Seele hieher, und bin auf's Freudigste überrascht, Dein ganzes Anwesen in einem so veredelten und verbesserten Anblike wieder zu finden.

Erzähle mir, wie es zugegangen, daß Du Dich zu dieser Auszeichnung vor Tausenden Deines Standes, und zum sprechendsten Muster für sie, durchgebildet, und meine Hoffnungen, die ich allerdings schon als Knabe von Dir hatte, so sehr übertroffen hast!

Digitized by Google

Freund! gab er mir zur Antwort: Die Erde ist ja empfänglich für jede Verbesserung, und dankbar für jede Pflege, aber nicht so der Mensch.

In diesem wurzelt nicht so gerne der Same der bestgemeinten Ermunterungen und Fingerzeige so vieler Landes-Verordnungen, Predigten und Volksschriften, sonst würde das längst allgemein und überall schon geschehen seyn, wozu ich in hiesiger Gegend den Anfang gemacht habe.

Denn schon ahmen meine Nachbarn, und auch wohl Bauern aus entfernten Dörfern, mein Beispiel mit eben dem Eifer nach, mit dem sie mich vorher in allem Dem getadelt haben.

Der Bauer trägt in dem tiefern Grunde seiner Natur eben den Verbesserungstrieb, welcher dem Menschen überhaupt angeboren ist; aber die Meisten von ihnen glauben, daß sie sich mit Verbesserungs-Versuchen, die ohnehin zu dike Arbeit nur noch mehr vervielfältigen, und da die Denkkraft ihrer Seele außer dem gewohnten Kreise des Herkommens keine Uebung hat, können sie sich einen Nuzen, den sie nicht schon gesehen haben, nicht versinnlichen, bleiben beim Alten, — klagen, und — darben.

Ich will Dir zu einer gelegnern Zeit meine Gedanken sagen, wie hierin für das ganze Land gar leicht geholfen werden könnte; jezt komm in mein Haus, Dich durch Ruhe und Erfrischungen von der Reise zu erholen.

Nein, ich bitte Dich, sprach ich, laß mich hier noch verweilen! die erquikendste Erholung ist mir hier — der Genuß dieser Ansicht, und ich gehe nicht in dein Haus, bis ich die vertrauten Spielpläze unsrer Jugend mit Dir ehevor besucht, und das Paradis Deiner Schöpfung näher gesehen habe.

Therrs lächelte, und trat zurück in den Kreis ihrer Kinder.

Wir gingen. — O, welch ein Anblick! In schönen Reihen standen Obstbäume von allen Gattungen, wohin wir sahen, fort und fort gepflanzet, auf Aekern und Wiesen, neben Fußsteigen und Fahrwegen; — verschwunden waren die einst mit wildem Buschwerk und Gestrüpp überwachsenen, vom Wasser ausgespülten Oedepläze neben Hohlwegen und Zäunen, oder an den Enden der Dorf-Felder, wo ehemals wüste Heiden die Angrenzungen der Nachbardorfgründe schieden, wo ganze Flächen öde lagen zu Kreuz-Fahrten in den Wald; — verschwunden waren selbst ganze Streken des ehemaligen Waldes, und eine Fruchtbaum-Waldung stand da, noch jung und zart, aber im freudigen Aufschuße, und

Digitized by Google

Reichthum versprechend dem Besizer, — umgeben von lebendigen Zäunen aus Weißdorn, lachend und üppig, wie Traum und Wunder, und doch — in Wirklichkeit vor meinen Augen!

Ich breitete meine Arme aus, als könnte ich das Ganze umfangen, und — drükte Simon an mein Herz.

Du wunderst Dich, mein Karl, sprach er, über Das, was Du hier siehst; ich aber wundere mich nur darüber, daß es nicht überall so ist.

Freilich, erwiederte ich, könnte ein gleicher Segen um jedes Bauerngut herumstehen; — aber nicht jeder Landmann hat Zeit und Mittel — und Einsicht, es so zu richten, wie Du.

Da könnte geholfen werden, entgegnete Simon, sobald nur der Wille dazu da wäre.

Ich habe mein Gut in diese veredelte und verbesserte Gestalt gebracht — mit geringen Kosten, und nunmehr, Gottlob! schon viele hundert Gulden blos von meinen Obstbäumen eingenommen, ohne Arbeit und Mühe; denn das Obst wächst mir alljährlich von selbst, und je größer nun die Bäume werden, je höher steigt mir von Jahr zu Jahr der Gewinn.

Ich erhebe auf diese Art aus meinen Gründen gleichsam alle Jahre einen Schaz, den meine Nachbarn bei all ihrem Schweiße nicht finden, und erst seit Kurzem kennen und suchen.

Zweites Kapitel.

Ei! — Wunder! wie viel Obst und — Geld!

Alle meine Nachbarn, ringsherum, hielten bis jezt den Getreidebau allein für das Hauptgeschäft ihres ganzen Wirkungs-Kreises, folglich für den ersten und einzigen Grundpfeiler der Oekonomie, und ich selbst habe in den ersten Jahren meines Haushaltens über den Getreidbau hinaus keine wesentliche Sorge für meine Wirthschaft gekannt, ausser daß ich mein Vieh fütterte, und jährlich die nöthigen Klaftern Holz zum Verkauf bearbeitete. Nun aber, und seit mehreren Jahren schon, ist der Obstbau mir eben so wichtig, wie der Getreidebau; ich treibe jenen mit der nemlichen Ausdehnung auf allen meinen Gründen, wie diesen, und stehe, wie Du selbst abnehmen kannst, außerordentlich gut dabei.

Digitized by Google

Das sehe ich, erwiederte ich, (das Herz schlug mir vor Freude über Simon), Du hast ja Obstbäume in die Tausende ringsum auf deinen Gründen stehen, und wenn ich den Ertrag eines jeden Baumes jezt nur auf 1 fl. rechne, so gibt das ja einen überaus großen jährlichen Gewinn! Was läßt sich erst erwarten, wenn sämmtliche Bäume einmal vollkommen ausgewachsen und im Zustande der höchsten Erträgnisse seyn werden? —

Dieser schönen Zukunft, entgegnete Simon, sehe ich mit unbeschreiblichen innerlichen Herzensfreuden entgegen!

Nach dem Maßstabe, als meine Obst-Erträgniß seit wenigen Jahren gestiegen ist, darf ich in kürzester Zeit einen überaus reichen Segen erwarten.

Freilich, Anfangs genügte das gewonnene Obst nur in die Haushaltung. Ich hinderte meine Kinder und Dienstboten nicht an dem Genusse desselben, um ihnen gleichsam vom Munde weg einen kleinen Vorrath zum Verkaufe abzusparen. Das wekte dann — vorzüglich bei den leztern, so viel Lieb und Eifer für Baumzucht, daß sie zur Vervollständigung derselben, wo sie nur wußten und konnten, ungeheissen Hand anlegten, und Alles war gerne bei mir in Dienst und Arbeit.

Indessen fingen immer mehr und mehr Bäume zu tragen an; — wir konnten den Vorrath der Früchte nicht mehr aufzehren, und ich verkaufte davon frisch und getrocknet um manchen Thaler schon in der Kindheit der Bäume.

Nun aber, Gottlob! ist der Ertrag des jährlichen Verkaufes bereits in die Hunderte erwachsen.

Schon vor drei Jahren habe ich um 400 fl. Obst verkauft. Ich durfte einzelne Bäume auf 3 fl. Ertrag anschlagen, und erwarte bei höherem Anwuchse von manchem Baume wohl 10 bis 12 fl. So — stieg mir vor 2 Jahren die Einnahme für mein Obst schon auf 530 fl. und das lezte Jahr würde ich sicher um 700 fl. verkauft haben, wenn ich nicht bei gänzlichem Mangel des, durch Hagelschlag gelittenen Getreides, das meiste Obst gedörrt, und in meine eigene Haushaltung verwendet hätte. Dessenohngeachtet habe ich für die schönsten Früchte, die ich aussuchte noch 570 fl. eingenommen.

Im nächsten guten Jahre kann ich 800 fl. lösen, ja, auch wohl 1000 fl. und in Bälde noch mehr. —

Da ich zum Voraus darauf dachte, daß Reif und Kälte in der Blütezeit all mein Obst in einer einzigen Nacht verderben

Digitized by Google

könnten, pflanzte ich in gleicher Menge Sommer=, Herbst= und Winter=Obst. Weil dieses dann zu verschiedenen Zeiten blüht, so bleibt entweder die eine, oder die andere Gattung außer allem Schaden, ja, fast immer kommt Alles glüklich durch, und die Ernte ist dann unermeßlich.

Die zufälligen Vortheile der Pflanzungen auf ihren Stand=Orten, bald vor, — bald hinter einem Hügel, wetteifern mit den geregelten Reihen in ebenen Gegenden um den Vorzug, und ein gänzlicher Mißwachs des Obstes ist so nie zu besorgen.

Da es in Einer Arbeit hinging, ob ich die Mühe auf gute oder schlechte Sorten anwendete, so ließ ich mir angelegen seyn, lauter vorzügliches Obst zu pflanzen, und zwar von allerlei Gattungen, um nach Jedermanns Geschmak damit dienen zu können.

Zu dem Ende waren mir öfters die weitesten Gänge zu Herren Pfarrern, Beamten oder adelichen Gutsbesizern nicht zu beschwerlich, um sie um Pfropfreiser von ihren besseren Sorten zu bitten.

Ich konnte an einem Feiertage, von Morgen bis Abend, einen weiten Kreis in diesem Geschäfte abgehen. Am Montag waren dann die gesammelten verschiedenen Sorten auch schon auf meine Wildlinge gesezt, und beisammen in meinem Garten!

Zugleich brachte ich jedesmal auch neue Kenntnisse — neu gelernte Vortheile mit nach Haus, und wurde so — nach und nach nicht blos in dem ganzen Geschäfte der Baumzucht erfahren, sondern machte mir, nach dem Umfang meines Bedarfes, die Gärtnerei überhaupt eigen, wie Du denn auf Pläzen, wo vorher nur Schlehenstauden und Disteln wuchsen, — jezt neben andern einträglichen Oel= und Farbepflanzen, auch Spargel, Eibisch und Meerrettig findest, welch lezteren ich vorzüglich — nicht blos selbst in meine Haushaltung sehr vortheilhaft benüzen, sondern als haltbares, und schier gar keine Wartung forderndes Gemüse, auch mit besonderm Vortheil in die Weite verkaufen kann.

Auf gleiche Art sammelte ich mir auf diesen Gängen die besten Erfahrungen in der Haus= und Feld=Wirthschaft, in der Viehzucht, Bienenzucht u. s. w., sah bald da, bald dort neue Vortheile: — den künstlichen Futterkräuterbau, die Verbesserung der Wiesen, die Vermehrung des Düngers, und überhaupt das Wesen der Oekonomie auf verschiedenen Pläzen auch verschieden an denselben Gegenständen; verglich sie miteinander, und wendete Das, was mir Erfolg und Segen versprach,

Digitized by Google

mit Auswahl und Ueberlegung auf mein Gütchen an, so, daß es jezt in allen Theilen verbessert, ein Paradis mir ist.

Drittes Kapitel.

Jezt möchten's halt die Nachbarn auch dem Simon Strüf gleich thun.

Indem Simon so sprach, kamen vier Bauern aus der Nachbarschaft auf uns zugegangen, grüßten Simon mit sichtbaren Merkmalen der aufrichtigsten Hochschäzung, und Einer derselben begann also:

Lieber Nachbar! Wir Alle sehen seit einigen Jahren an Deinem Gegenbilde, und sind besonders in den lezten Jahren des Mißwachses und der allgemeinen Theurung des Getreides, dann bald darauf wieder bei zu großer Wohlfeile desselben, völlig zur Erkenntniß gekommen, daß all unsere unverdrossene Mühe und Arbeit nur einen schwankenden Erfolg von einem Jahre auf das andere hervorbringe und keine gesicherte Nuznießung auf unsern Gründen liege.

Wenn wir dagegen Dein Gut ansehen, ist es gerade, als wenn wir Alle nur Wüsteneien gegen Dir besäßen; und wir wissen doch, daß noch vor wenigen Jahren, — zu den Zeiten Deines Vaters, — auf Deinem Gute Alles eben auch so aussah, wie jezt noch bei uns.

Wir litten in den vergangenen Getreide-Mißjahren Mangel — Noth, Hunger, — und mußten bei eingetretener Ernte-Zeit über das Getreide schon während des Schnittes — als über die einzige Frucht der Reife mit Heißhunger herfallen: Du hingegen erseztest den Getreide-Mangel mit Obst und Gemüse, und hattest schon wieder vor und während der Ernte neuen Ueberfluß desselben. Als bald darauf das Getreide wieder gerieth und überall im Ueberfluße vorhanden war, war unser Erlös daraus so gering, daß wir kaum die Anbau-Kosten hereinbrachten, den Lohn für Dienstboten und die übrigen Ausgaben aber gar nicht gewannen; Du hingegen gewinnest von allen Seiten Vortheile, die wir nicht kennen, und — doch so schwer entbehren.

Daß Du hauptsächlich durch die Anpflanzung so vieler Obst-Bäume den meisten Gewinn aus Deinem Gute ziehest, sehen wir wohl schon seit mehreren Jahren, und wir haben bereits auch angefangen, auf unsern Aengern und Rainen einige Bäume

Digitized by Google

zu sezen; die Bäume wollen aber nicht wachsen; das nimmt uns den Muth und die Lust, mehrere zu pflanzen, und was wir auch nur sonst Dir nachthun wollen, mißglükt uns.

So haben denn hier meine zwei Schwäger, dann mein Gevatter und ich uns verabredet, Dich gemeinschaftlich zu bitten, uns aus nachbarlicher Gefälligkeit auch die Vortheile und Erfahrungen, welche Du in der Haus- und Feldwirthschaft und in so Anderm in einem so hohen Grade besizest, nach und nach erklärlich beizubringen; ja, wenn Du es erlaubtest, so würden wir an Sonn- und Feiertagen Nachmittag zu Dir gleichsam in die Lehre kommen, und nicht ablassen in unserer Folgsamkeit und in unserem Bemühen, bis wir unsere Güter so viel möglich dem Deinigen gleich gebracht haben.

Simon hatte diese Rede mit sichtbarer Freude angehört. Ihr habt, antwortete er, mit eurer Bitte mir selbst einen angenehmen Wunsch erfüllt.

Da ich aus meinem eigenen Oekonomie-Betriebe, nach den neueren Verbesserungs-Erfahrungen, einen so reichen Nuzen ernte, so hätte ich diese Vortheile gerne längst weiter verbreitet und insonderheit meine nähern Nachbarn damit beglükt gesehen.

Ich will daher euer Vorhaben nach allen Kräften mit Rath und That gerne unterstüzen; aber behaltet das Zutrauen, welches euch heute zu mir geführt, und das ich ja — so oft schon gesucht, aber nicht gefunden habe, für die Zukunft immer bei: dann wollen wir unsere ganze Gegend in einen Garten umschaffen, der, schön wie das Paradis unserer Stamm-Eltern, uns in den glüklichsten Stand des Ueberflußes und des Wohlergehens sezen wird.

Viertes Kapitel.

Nun erfahren wir auch, wer der Fremde ist.

Das ist ja heute für mich ein recht freudiger Tag, fuhr Simon fort; einmal: eures guten Vorsazes wegen, und dann: weil mein Jugendfreund, Karl Moll, auf den ihr euch wohl auch noch erinnern werdet, nach einer so langen Abwesenheit unvermuthet, gesund und glüklich wieder hier eingetroffen ist.

Wie? — riefen alle Vier, wie aus Einem Munde: Karl Moll, der vor 20 Jahren von hier weggelaufen, — des Tag-

Digitized by Google

löhners Thomas Sohn? der wäre wieder gekommen? — Ei! ist er denn in Deinem Hause, Simon?

Nun, er steht ja hier vor euch, entgegnete Simon, indem er lächelnd auf mich wies; haben denn die 20 Jahre Entfernung das Bild seiner Gestalt ganz aus euerem Gedächtnisse verwischt? —

Die Bauern machten große Augen. Ich war in meinem dreizehnten Jahre als der arme Sohn eines Taglöhners von da weggegangen, nachdem meine beiden Eltern gestorben waren, und stand nun als erwachsener Mann, vornehm und ansehnlich gekleidet, vor ihnen.

Grüß euch Gott, sprach ich, brave Männer! Ja, der böse — weggelaufene Karl Moll ist wieder hier, gesegnet und glüklich nach vielen bestandenen guten und schlimmen Schiksalen. Wir werden uns bald als gute alte Bekannte wieder zusammen finden, und — da mir seit den wenigen Stunden meines Hierseyns Alles, was ich sehe und höre, überaus wohl gefällt, ist es wohl möglich, daß ich den Rest meines Lebens in euerer Mitte zubringe, zumal mein künftiger Aufenthalt sowohl, als meine weitere Lebensweise, lediglich von meiner eigenen Willkür abhängen.

Diese Rede brachte Allen sichtbare Freude. Sie reichten mir, nun schon vertrauter, der Reihe nach die Hand, und drangen in mich, mein Wort ja nicht mehr zurük zu nehmen, und unter ihnen zu leben.

Mein Simon nahm mich stillschweigend bei der Hand, drükte sie stark, und sein flammendes Aug', das Freundschaft und Liebe sprach, haftete auf mir. — Ich verstand ihn.

Wohlan, sprach er endlich gegen die Nachbarn: Laßt den nachbarlichen Kreis der Liebe und Freundschaft uns enger ziehen, und standhaft und fest zusammenwirken zur Erreichung des gefaßten edlen Entschlusses. Erst wenn man die Früchte sieht, ehrt man den Baum, und dankt Dem, der ihn gepflanzt hat. Glaubt mir, daß Gott im Himmel Freude daran habe. Er, der unsere Herzen prüft und alles Gute mit seinem Segen stüzt, wird in unserm Beginnen uns stärken und zum sichern Ziele führen. Für heute genug! — Der kurze Rest des Tages lauft ab. Kommet zu mir um Rath und That, so oft und wann ihr wollt, und wenn ihr am nächstkommenden Sonntag nach euerem Antrage zu einer weitern Berathung und Besprechung bei mir einkehren wollet,

Digitized by Google

will ich euch sogleich sichere Mittel angeben, wie euere, auf die Aenger und Raine gesezten Bäumchen, welche nicht fortgedeihen wollen, schnell in Wachsthum kommen, ein ganz anderes Aussehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen sollen.

Die vier wakern Bauern nahmen nun Abschied, dankten Simon für den zugesicherten Beistand zu ihrem Vorhaben, und luden mich ein, sie ja recht bald in ihren Häusern zu besuchen.

Vater im Himmel! ich danke Dir, begann Simon, nachdem sie fort waren: so hast Du denn diesen meinen so vieljährigen Wunsch endlich auch erfüllt!

Sie, die dem Gedeihen meiner Obstbäume lange Zeit alles Glük absprachen, sehen ein, daß sie sich geirrt und zu voreilig gerichtet haben. Mein Beispiel hat gesiegt: Viel ist jezt für die gute Sache gewonnen! Nun wird mein Obst mir gesicherter seyn, da das Interesse für Obstbaumzucht sich weiter ausdehnet. — Diebstahl und Frevel geschehen in der Regel nur von Jenen, die selbst keinen Baum, kein Obst, kein Kulturs-Interesse haben. Das wird sich nun ändern, Karl! Bald wird Alles für das Nüzliche der Obstbaumzucht Glauben und Sinn bekommen und mit Ueberfluß gesegnet seyn.

Fünftes Kapitel.

Eine Bauernwohnung, aber was für eine!

Wir waren indeß wieder zurükgekommen, und ich trat in das neugebaute Haus meines Freundes. Es war kein Pracht-Gebäude, und ich fand keinen stolzen Glanz in demselben, aber überall zwekmäßigen Raum und blendende Reinlichkeit. Uebrigens hatte es die Form eines regelmäßigen und gleichseitigen Vierekes.

Zu ebener Erde ging mitten durch das Haus, ein mit gebrannten Mauersteinen gepflastertes Flöz, die Hausflur, geräumig und helle, wozu vor- und rükwärts Hausthüren führten. Man ging von dieser Hausflur auf den Boden, in die Stuben, nach dem Hofe, nach der Küche und in den Keller.

Die rechte Seite, mit der Aussicht über den Garten, der ehemals der Hof mit der Mistgrube war, hatte aneinander drei — nicht gar große Stuben. Hier, sagte Simon, schlafen meine sechs Kinder, und zwar in dem einen Gemache die Mädchen, und im andern die Knaben, jedes Kind in einem eigenen Bette; und hier in der ersten Stube vom Eingange, ich und die Mutter.

Digitized by Google

Zur linken Seite der Hausflur waren zwei, etwas größere Stuben. Die hinterste war als Koch- und Wasch-Zimmer an die Küche gebaut, von der vordern übersah man den Hof und die Stallungen. Sie war die gemeinsame Wohn- und Arbeits-Stube bei Tag.

Nach diesem einfachen, aber sehr zwekmäßigen Grundplane war auch das Stokwerk über eine Stiege abgetheilt; nur war von den drei Zimmern rechter Hand einzig das hinterste heizbar, wie Simon sagte: als das stillste für den Fall, daß eines von den Hausgenossen erkranken sollte.

Im mittlern waren Schränke und Kästen zu Kleidern, Leinwanden und anderen Habseligkeiten, und das vorderste war die Schlafkammer für die Mägde. Die Knechte schliefen in gesonderten Gemächern — im Stalle.

Die linke Seite war durchaus als Speicher gerichtet für Getreide und Obst, abgetheilt durch dünne Bretterwände in verschiedene Vorrathskammern zu Sämereien, Wolle, Hanf, Flachs, Garn, Eisen, Lederzeug u. s. w.

Noch eine Stiege hinauf, unter dem Dache, fand man vorgerichtetes Holz zu Drischeln, Gabeln, Rechen, Sensen u. dgl. Auch waren da Spinnräder, Brecheln und so Anderes, aufbewahrt. Die Dachung war von Ziegeln, und das Haus machte die Fronte nach dem Hofe zu und stand für sich allein, d. h., nicht an Scheune und Stallung angebaut, theils, wie Simon sagte, der Gesundheit, theils der Feuergefahr wegen; es war übrigens mit Scheune und Stallung durch zwei Einfahrten in Verbindung und Beschluß gesetzt, welchen Einfahrten im Hintergrunde die Tenne und Schoppen gegenüber standen.

Auf der Abend-Seite, mit der Stallthüre gegen Morgen, stand der Schafstall, geschüzt auf solche Art vor den kalten stürmenden Abend- und Winternachts-Winden. Diesem gegenüber stand die Stallung für Rindvieh und Pferde, und hinter dieser war die gemauerte Mißstätte. Aus beiden hatte die Mist-Jauche unteridisch einen Abfluß in einen ungeheuer großen Jauch-Kasten, wohin sich auf gleiche Art auch die Jauche aus dem Schaf- und Schweine-Stalle sammelte.

Vorwärts diesen beiden Hauptställen, und an sie anstoßend, standen kleinere Gebäude zu Federvieh- und Schweinställen, Waschhaus, Holzremisen ꝛc. mit einem Ausgang in den Garten.

Eine Hauptsache war auch ein überall laufendes gesundes

Digitized by Google

Quellwasser. Diese Vorrichtung, bemerkte **Simon**, war zwar kostspielig, aber deren Werth und Güte ist unschäzbar. Außerdem, fuhr er fort, ist Alles nur nach der nothwendigen Bequemlichkeit und Nuzbarkeit eingerichtet, und alles Ueberflüßige, meinem Stande nicht Gebührende, vermieden.

Der ganze Stand der Gebäude untereinander bildete übrigens einen schönen, regelmäßigen Hof, der überall verschlossen war. Er fiel etwa nach folgendem Umriß in Ansicht:

Mitternacht.

Schoppen mit Wagenremise.
Scheune.
Jauch-Kasten.
Gemauerte Dungstätte.
Stallung für Rindvieh und Pferde.
Schafstall.
Schlafgemach für die Knechte.
Abend.
Morgen.
Gärtchen mit Staketen-Zaun vor dem Hause.
Schweinstall.
Wasch-Haus.
Holzremise.
Federviehstall.
Einfahrt.
Wohnhaus.
Einfahrt.
Garten-Thüre.

Mittag.

Digitized by Google

Sechstes Kapitel.

Simon-Strüf's kleine Haus-Bibliothek.

Nichts überraschte mich in Simon's Hause unerwarteter und freudiger, als eine kleine Bibliothek. Die vorzüglichsten neuesten Bücher über Landwirthschaft waren in einem niedlichen Schranke hinter blanken Glasthüren aufgestellt, und nebenan stand ein Schreibtisch mit Pult und Armsessel, daß es mir vorkam, als wäre ich in dem Zimmer des weiland gestrengen Herrn Amtmanns.

Du wunderst Dich, sprach Simon (er sah mir meine Verwunderung in meiner ganzen Haltung an), daß ich mir da so ein Separat-Zimmer eingerichtet, und zu meiner geistigen Ausbildung auch Bücher zugelegt habe. Dieses Zimmer ist meine Goldgrube. Hieher ziehe ich mich zurük, wann mir die Sorge für die Hauswirthschaft entweder zu schwer auf dem Herzen liegt, oder eine freie Stunde es erlaubt. Und das geschieht im Jahre oft. Hier gehe ich mit mir selbst zu Rathe, denke stets nach, wie ich irgend Etwas in meiner Hauswirthschaft verbessern kann, finde immer was, und gehe nie aus dem Zimmer, ohne einen guten Gedanken entweder in mir oder in den Büchern gefunden zu haben, den ich jedesmal niederschreibe, um ihn später näher zu prüfen. Sieh! — da ist mein Gedankenbuch!

Mit diesen Worten hatte Simon das Pult geöffnet und mir ein Buch, so groß und dick wie ein Meßbuch, überreicht. Es war bereits mehr, als zur Hälfte, vollgeschrieben, die übrigen Blätter waren noch leer.

Mich überzeugte mein erster Blick in dieses Buch, daß Simon mit Verstand und Ueberlegung an seiner geistigen Ausbildung sowohl, als an Verbesserung seiner Hauswirthschaft gearbeitet habe und so sein Studirzimmer allerdings mit vollem Rechte seine Goldgrube nennen konnte; ich fragte ihn, ob er denn Alles, was er da niedergeschrieben, auch ausgeführt habe?

Er lächelte. Bis jezt, erwiederte er, ist noch nicht zur Hälfte vollbracht, was ich zur Verbesserung für möglich oder für nüzlich oder für wünschenswerth vorgemerkt habe. Vieles bleibt mir noch zu thun übrig. Aber es erben meine Kinder mein Gedenkbuch. Sie sehen darin, was und wie ich über jede Sache gedacht; was ich hievon schon zu Stande gebracht, und was ich wegen Kürze des menschlichen Lebens unausgeführt

Digitized by Google

oder unvollendet lassen mußte. Mein Nachfolger wird mit junger Kraft auf der Bahn fortschreiten, die ich vorgezeichnet habe; ich hoffe es, und sehe so im Geiste weit über meine Lebenszeit hinaus noch alle die nüzlichen Verbesserungen ausgeführt, die ich mir in den Sinn gefaßt, aber unbewerkstelligt zurükgelassen habe. Diese Betrachtungen versüssen mir das Leben und werden mir das Sterben erleichtern. Mein Leib stirbt, mein Geist lebt und wirkt fort.

Indem Simon so sprach, kam er mir vor, als umstrahle ihn der Heiligen-Schein eines Wesens aus der Geisterwelt. Ich muß gestehen, daß die Ansicht, die er da aufstellte, mir neu war. Doch schnell begriff ich den ganzen Umfang der Wichtigkeit dieses unschäzbaren Buches, und ich gab es zurük, als verböte mir die Ehrfurcht, es ferner zu berühren.

Ich wendete mich zu den Büchern im Schranke. Sie waren in abgetheilten Fächern aufgestellt: eigens beisammen alle Bücher über Feldwirthschaft, eigens die über Viehzucht, eigens wieder die über Obstbaumzucht, so andere über Bienenzucht, alle schön gebunden und mit Titel-Schilden und fortlaufend numerirt; ein eigenes Fach hatten die Erbauungs-Bücher!

Simon! sprach ich mit tiefer Rührung: Ich bin in der Welt weit gereiset und habe Vieles gesehen, was unterrichtete Menschen merkwürdig nennen; das Merkwürdigste von Allem aber, was ich sah, bist Du. Simon wurde roth. Ich merkte daß er um eine Gegenrede verlegen war, mein Lob abzuwehren, und sezte schnell hinzu: Wenn nur auch alle andern Bauern die Mittel hätten, sich in Besiz einer solchen Bibliothek zu sezen!

Ei, meine Bibliothek kostet mich Nichts, erwiederte Simon; ihr Ankauf hat mir sogar Geld erspart. Denn sobald ich, seit ich verheirathet bin, nur Einigemal in's Wirthshaus gekommen war und zu berechnen anfing, wie viel mich dieser öftere Besuch jährlich Geld kosten könnte, bestimmte ich weniger, als diese Summe, zum Bücher-Ankauf, bekam also statt Bier oder Branntwein die Bücher, und machte noch baare Geld-Ersparniß. So — gewöhnte ich mir auch den Tabak nie an, weil mir ein Bauer, der von Jugend auf und seit 40 Jahren Tabak schnupft, einmal sagte, daß er wochentlich um 5 Kreuzer brauche. Ich berechnete, daß er seit 40 Jahren gerade um 173 fl. 20 kr. Tabak verschnupft habe. Dafür hätte er sich ja viele Bücher kaufen können. Hat er auch jährlich nur 52 Mal um 5 Kreuzer „noch ein Glas" über den wirklichen Bedarf getrunken,

Digitized by Google

so hat er nur allein in diesen beiden Stüken 346 fl. 40 kr. unnüz ausgegeben. Meine Bibliothek hat nicht so viel gekostet, vielmehr, wie gesagt, mir Geld erspart. Was ich aber durch die Kenntnisse, die ich mir aus dieser Bibliothek nach und nach gesammelt, noch sonst gewonnen habe, zeigt der Augenschein.

Ja, das zeigt er, entgegnete ich; und ich gestehe zu, daß auf diese Art auch jeder andere Bauer zu einer kleinen Bücher-Sammlung kommen, daraus seinen Verstand bilden und glüklicher werden könnte. Denn ohne Verstand hat Niemand eine rechte Hand. Je weniger Verstand, je mehr Thier!

Ich wollte eben nach einem Buche in den Bücher-Schrank langen, als Simons Weib, Theres, eintrat und uns anzeigte, daß die Suppe kalt werde. Wir gingen also zu Tische.

Siebentes Kapitel.

Der Ded-Bauer Gschray liegt hinterm Zaun draussen —: hat einen Hagel-Rausch.

Mit diesen Worten trat einer von Simons Knechten in die Stube, als wir uns eben zu einem kleinen Mahle sezten, das Theres zubereitet hatte.

Schnell stand Simon auf. Helft ihm sogleich weiter, sprach er zu dem Knechte, oder bringt ihn herein in's Haus! Simon hatte zwei Söhnchen, von 10 und 9 Jahren, Paul und Lorenz mit Namen. Vater! fragte Paul! was hat der Ded-Bauer —? einen Hagelrausch —? Vater! was ist denn das für ein Ding?

Meine Kinder! antwortete Simon, was ihr zum Erstenmale jezt sehen und vermuthlich auch hören werdet, ist etwas so Abscheuliches, daß es den Menschen tief unter das Thier erniedriget und mit Graus und Schande bedekt. — Kommet einmal mit mir!

Eben trat Simon mit den Knaben, denen auch ich nachfolgte, zur Thüre heraus, als zwei nüchterne Männer den Trunkenen aufgehoben hatten und fortzuschleppen versuchten. Sie waren aber nicht vermögend, ihn von der Stelle wegzuschaffen. Er riß sich von ihnen los und knikte zusammen, stand wieder auf, fiel wieder, hatte das Gesicht voll Blut, konnte weder gehen noch stehen, stammelte, wollte schimpfen und schlagen, vermocht' es aber nicht, und brüllte wie ein Vieh. So wie er Simon ansichtig ward, spie er ihn mit hervorgequollenen Augen, wie ein Rasender, an. Endlich schleppten die Nüchternen ihn wie ein Rind mit sich fort.

Digitized by Google

Die Knaben hatten sich erschrocken an den Vater gedrängt; sie wußten nicht, was das war.

Sehet, sprach Simon zu ihnen, dieß ist ein Mensch, der zu viel getrunken, der eine der edelsten Gottesgaben, das Getränk, gemißbraucht hat. — Vorher war er ein Mensch, nun ist er schlechter, als ein Thier. Kein Thier besäuft sich freiwillig. Er ist ganz von Sinnen, weiß nicht, was er thut, verlezt sich und Andere, beleidigt Jeden, den er sieht, und muß sich behandeln lassen, wie ein Vieh. Kein Glied seines Leibes hat er in seiner Gewalt; kein Gesichtszug an ihm ist natürlich, sondern Alles verzerrt und verzogen, verunstaltet und entmenscht. Das ist nun bei Weitem noch nicht das Ganze. Nun wird er in einen tiefen Schlaf fallen, und wann er dann erwacht, wird er die Schmerzen von seinen Wunden empfinden, welche er jezt nicht empfinden kann. Dann wird er über Kopfweh und Uebelkeit klagen, und wird den verschlungenen Ueberfluß widernatürlich von sich geben, wird wie ein zerstörter Mensch, wie ein Todter, wie ein Scheusal aussehen, wird morgen zu nichts geschikt seyn, nicht essen und trinken können, und wird sich vor allen Menschen schämen. Ja, wenn er dieß Laster nicht läßt, so wird er sich bald hintrinken, und wohl gar einmal mitten in der Trunkenheit sein Grab finden.

Pfui, rief Lorenz aus, das hätte ich nicht gedacht, daß ein Mensch so abscheulich handeln, und sich so von Sinnen trinken könnte; Nein, das thu' ich gewiß nie! —

Simon. Das gebe Gott! Ich erzog euch zur Nüchternheit, Unschuld und Tugend. Ach — könnte ich ewig bei euch seyn! Aber ich werde von euch scheiden müssen, wenn meine Stunde kommt; alsdann werdet ihr ohne Wächter von den Verführungen der Welt umgeben seyn. Nicht blos Trunkenbolde werdet ihr sehen, auch Spieler und Liederliche, Räuber und Mörder, Neider und Unversöhnliche, Geizige und Verschwender. — Beim ersten Anblik wird euer unschuldiges noch unverderbtes Herz vor ihnen erschreken! es ist aber nur gar zu leicht geschehen, daß man sich durch das öftere Sehen solcher Menschen an sie gewöhnt und sie weniger schreklich findet. Sie suchen unsere Gesellschaft, nennen sich unsere Freunde, lachen, wenn wir von Tugend reden, über unser Geschwäz, und wie der Tropfen vom Dache einen Stein nicht auf einmal, sondern durch das öftere Nachfallen nach und nach aushöhlt, so verführen diese Menschen

Digitized by Google

uns gleichfalls nicht mit Einemmale, sondern durch längern Umgang. Habet daher nicht mit allen Menschen ohne Unterschied Umgang; entfernet euch von solchen gleich, die in schlechtem Rufe stehen, oder an denen ihr Laster und Abscheulichkeiten wahrnehmet. Laßt euch von ihren lustigen Schnurrpfeifereien nicht bethören, von ihren glatten Worten nicht verführen: trennt euch auf der Stelle von ihnen, es koste euch, was es wolle.

Paul. Mich soll gewiß Keiner verführen. So, wie mich Jemand verführen will, will ich an meinen Vater denken.

Simon. Dabei beharre, mein Sohn! das thu, wenn ich auch längst todt bin.

Getränk und Speis sind Gottes Gaben,
Sie zu genießen, will er haben;
Doch brauche sie in Unmaß nie,
Du bist ja Mensch, und kein Stük Vieh.

Achtes Kapitel.

Es gefällt mir sehr wohl in Simons Hause.

Wo Friede und Eintracht herrschen und die redliche Arbeit, da bin ich gerne. Darum gefiel mir vom ersten Eintritt auf Simons Grund und Boden sogleich Alles, was ich sah; — mich umfloß der Geist der Ordnung und Harmonie. Es gefiel mir darum auch Alles in seinem Hause: Vater, Mutter, Kinder und Dienstboten; — ich sah nur Eine Gestalt der Aufrichtigkeit, Liebe und Freundschaft.

Nachdem der berauschte Oed-Bauer Gschray fortgebracht war, fiel kein Einziges mit lieblosem Tadel über ihn her; die zwei Knaben sassen ernst und schweigend, und wurden endlich zu Bette geschikt.

Ich habe ihnen, bemerkte uns dann Simon, den Anblik eines Betrunkenen aus guten Gründen gegeben. In den weichen Seelen zarter Kinder bleibt die Vorstellung von einer Sache immer so haften, wie der Eindruk des ersten Anblikes sie bildete. Das habe ich aus eigener und fremder Erfahrung. Ich wollte sie daher mit dem Anblike eines Berauschten auf eine abschrekende Weise überraschen.

Hätten sie die Wirkungen eines Rausches durch Zufall später ohne mein Beiseyn unter Menschen gesehen, welche über den Berauschten blos gespaßt, den Kindern aber nichts zur Beherzi-

Digitized by Google

gung hiezu bemerkt hätten, so wäre ihre Vorstellung davon, Anfangs unberichtigt, nach und nach so abgestumpft worden, daß ihr Andenken an einen Rausch etwa von der Art geblieben wäre, als hätten sie Jemanden aus der Nase bluten gesehen; sie selbst wären bei der ersten Gelegenheit ungewarnt in das Vergehen der Berauschung verfallen, ohne je mehr darüber zu denken, als daß solches etwas Gewöhnliches sey. —

Anders aber, glaube ich, werden sie jezt davon denken; ihr Ernst, ihr Stillschweigen zeigten, daß ihre Seele ergriffen, und von dem außerordentlichen Antlike voll sey; sie werden sich hüten, je einmal in einen so verlassenen elenden, viehartigen Zustand zu kommen.

So werde ich sie von nun an bei jeder Gelegenheit eben so sorgsam mit dem Anblike des Lasters schrecken, als ich ihnen bisher nur Bilder des Schönen und Guten gezeigt und ihre Herzen für die Empfänglichkeit der Tugend gebildet habe. Und so — will ich sie im Uebrigen Gott empfehlen, daß sie gute Menschen werden mögen. Euch Dienstboten ersuche ich alle, hiezu mit Beispiel und That beizuwirken; denn mir liegen die Kinder sehr am Herzen.

Uebrigens war Simons Umgang mit seinen Kindern frei und angenehm, weit entfernt, sie als ein ernsthafter und roher Bauer durch Furcht zu beherrschen. Darum sieht man auch nur Liebe und Fröhlichkeit in seinem Hause, und offene heitere Gesichter.

Simons Liebe und Freundschaft erstrekt sich auch über alle seine Nachbarn, obgleich Viele derselben ihn mit Neid und Bosheit gar oft neken. Ich verzeihe ihnen, sagt er dann; denn sie wissen nicht, was sie thun. Vorzüglich wurde Simon zu Anfang seines Hausens allenthalben als ein Sonderling, der weiser seyn wolle, als Andere, verschrieen und verspottet. Man verurtheilte ihn als einen Verderber seiner Felder und Waldungen ohne weiters zur Gant und zum Bettelstab, bedauerte mit boshaftem Mitleid seine armen Kinder, denen der Werth der Waldungen durch Simons Abschlagung, Ausstokung und Besezung mit Obstbäumen abgeschwendet würde, und versagte dem Getreide alles Gedeihen auf seinen Aekern — unter den darauf gesezten Bäumen.

Ruhig ging Simon, wie der Elephant unter den Heuschreken, seinen geraden Weg fort, und widerlegte seine Feinde durch

Digitized by Google

die Folgen seiner Bemühungen, durch reiche Ernten, durch volle Beutel aus dem Ertrag seines Obstes. Sich immer gleich, ist er Jedem ohne Unterschied der gefällige Nachbar, hilft Jedem, dem er kann, und gewinnt so die halsstarrigsten Herzen.

Freundschaft, Gefälligkeit, Vergebung der Beleidigungen sind ihm eben so natürlich, als sein Fleiß in seinen beständigen Verbesserungen, und diese Tugenden erhalten ihn in einer Alles übersteigenden Gleichmüthigkeit und Zufriedenheit, die an seinen Mienen mit einer göttlichen Kraft herfür strahlen.

So leicht ist es, glüklich zu seyn, wenn man es nur selbst seyn will; denn das Glück liegt in uns — in unseren Herzen!

Neuntes Kapitel.

Vom Gebrauche des Mooses statt der Strohsäke.

Wir hatten über Das, was der Bauer zur Verbesserung und Verschönerung seines Standes Alles thun könnte und doch nicht thut, bis tief in die Nacht noch manchen Diskurs, bis der unbesiegbare Schlaf mit Gewalt in meine Augen drang. Simon führte mich in das Stokwerk über eine Stiege in das stille hinterste heizbare Zimmer, worin ein reinliches Bett mich Müden aufnahm.

Wie wunderte ich mich aber, als ich statt eines Strohsakes eine ordentliche Matraze unter mir spürte.

Da Pferdehaare sehr theuer, und Matrazen in der Wohnung eines gemeinen Bauers, wie Simon war, nicht leicht zu finden sind, gab ich am Morgen darüber meine große Verwunderung zu verstehen. Er lächelte. Meine Matrazen, sprach er, sind bloße Moossäke, und ich ziehe sie aus gar vielerlei Ursachen den gewöhnlichen Strohsäken vor.

Es ist sehr gewöhnlich, daß man gegen die Strohsäke, welche dazu dienen, daß man das harte Holz des Gestelles nicht fühlen soll, Klage führet. Sie sind nemlich schwer zu handhaben, man liegt nicht eben genug darauf; beim Aufschütteln fällt das Stroh alles gegen die Mitte, sie machen auch das Zimmer unreinlich, und sonderlich dienen sie den Mäusen zur Wohnung. Will man an deren Statt ordentliche Matrazen mit Pferdehaaren gebrauchen, so ist dieß ein kostbares Geräthe: allein Moossäke sind eben so angenehm und viel wohlfeiler. Man macht sie

Digitized by Google

eben so, wie die gewöhnlichen Matrazen, sticht sie hie und da durch, und hat nicht zu befürchten, daß Mäuse oder andere Gäste darin Aufenthalt finden. Ist das Moos niedergedrükt, so klopft man es mit Steken aus, und dann hebt es sich von Neuem.

Ein dergleichen Moossak dauert zwanzig Jahre.

Ei, entgegnete ich, so sollten ja solche Moossäke billig in allen Bauern-Häusern gemacht werden, voraus wenn die Verfertigung derselben nicht zu schwierig oder künstlich wäre?

Gar nicht, erwiederte Simon. Man sammelt dieses Moos im August und September in den Waldungen, wenn es im stärksten Wachsthume ist, sucht an einem heitern und troknen Tag das längste und weicheste Moos aus, säubert es sogleich von der gröbsten Erde, und besonders von dessen holzigen Wurzeln.

Sodann bringt man es auf den Boden, oder an einen andern trokenen Ort aus der Sonne in Schatten, breitet es allda aus, und läßt es so abtroknen, damit sich die Erde vollends rein und leicht von den Wurzeln absondert, diese aber doch selbst nicht spröde und zerbrechlich werden.

In diesem Zustande legt man es auf Flechten, oder über zwei kreuzweis gelegte Wagen-Leitern, und klopft sanft mit einem Steken so lange darauf, bis alle daran hängende Erde abgefallen ist, wobei man zugleich alles Harte abschneidet. Wenn das Moos also vorbereitet worden, ist es zum Stopfen fertig. Es wird jetzt schön gleich in die Matraze eingerichtet, und mittelst einer großen eisernen Nadel, welche man bei jedem Zeug-Schmide um einige Kreuzer haben kann, mit Bindfaden abgenäht.

Auch die Sattler sind mit dergleichen Nadeln versehen; und den Sattler hat der Bauer gewöhnlich 3 bis 4 Mal des Jahres zur Ausbesserung der Roßgeschirre auf seiner Stube. Da wäre nun die schönste Gelegenheit, solche Moos-Matrazen machen zu können.

Zehntes Kapitel.

Der schöne Morgen wird benüzt zum Besuche der Nachbarn.

Ich hatte die vier Bauern, welche sich entschlossen hatten, Simons Beispiel nachzufolgen, recht herzlich liebgewonnen, und das trieb mich hinaus — sie zu besuchen. Die Lieblichkeit eines

Digitized by Google

schönen heitern Tages umgab mich, und ich stand voll süsser Empfindung und Wonne da — auf der Heimat lieblicher Stätte. Der Gesang der muntern Vögel, und das Gesumse der fleissigen Bienen, belebten um Simons Wohnung Busch und Blüten: man glaubte sich an einem Orte zu befinden, der einzig zum Zweke des Vergnügens geschaffen wäre. Sah man aber prüfender um sich, so entdeckte man unabsehbare Merkmale des ökonomischen Nuzens, überall die Hand des fleißigen Landmanns, Alles Frucht, Alles Segen und Wohlstand. Schöner, als gestern, strahlte Simons herrliche Schöpfung im Glanz der neu aufgegangenen Sonne, welche selbst wohlgefällig zu verweilen schien über dem Wohnsize des Fleißes, des Glükes und der Tugend. So wohl, wie jezt, war mir noch nie zu Muthe gewesen.

Aber — wie ich Simons Grundstüke verließ, trat ich — gleichsam aus einem schönen Garten — in wüstes, ödes Land. Auf schmuzigen Wegen mußte ich bald durch breite Hohlwege oder Sümpfe, bald durch verwildertes gesträppiges Buschwerk mich überschleppen von einem Zaun über den andern, wo dann jedesmal einige Aeker da lagen mit breiten Rainen, auf denen unter elendem Graswuchse Erlen und Gesträucher standen, Weiden, Wachholderstauden und Dörner.

Ueberall hatten unzählige Fahrgeleise die Grundstüke zerschnitten und zerschunden in Quer- und Kreuz-Richtungen, immer bessern Weg suchend, und den Weg immer mehr verschlechternd, so, daß zur einzigen Möglichkeit des Fortkommens gar oft die besäeten Felder Plaz leihen mußten.

„Ah, grüß Sie Gott, Herr Karl Moll," — kam mir eine Stimme, die mir bekannt däuchte, entgegen, und jener Bauer, welcher gestern zu Simon das Wort geführt hatte, stand vor mir. — „Nun, das laß ich gelten, wenn Sie auf dem Wege sind, uns, wie Sie versprochen haben, zu besuchen."

Ich. Das will ich, Nachbar! Aber bald hätte ich den mir vor 20 Jahren gar wohl bekannten rechten Weg hierher nicht mehr gefunden, da indeß so viele neue Wege kreuz und quer entstanden sind, die unter dem zugleich aufgekommenen Buschwerke gar leicht irre führen.

Bauer. Wird bald anders werden, Herr! Haben's ja gestern selbst gehört, daß wir vier Dachsheimer Bauern es nun gerade so machen wollen, wie Strüf in Lichtendorf.

Digitized by Google

Ich. Ja, wohl habe ich es gehört und meine große Freude darüber gehabt; aber ; ; ;!

Bauer. Nun, nur heraus mit Ihrem Aber; Ich will doch nicht denken, daß Strüf die Zusage seiner Beiwirkung wieder brechen werde: er ist gewohnt, Wort zu halten.

Ich. Daran ist kein Zweifel; aber, ob ihr vier Bauern bis zur Vollendung gleichen Sinnes bleiben; ob ihr nicht selbst Hindernisse und Schwierigkeiten in den Weg legen, und das Werk wieder hinterstellig machen werdet, das ist's, was ich bezweifle.

Bauer. Warum sollen wir selbst uns Hindernisse in den Weg legen? Wir sehen ja den überaus großen Nuzen, der uns und unseren Kindern und Kindeskindern daraus erwächst, an Simons Wirthschaft vor uns, und müßten uns ja selbst Feind seyn, wenn wir seinen verheissenen Beistand nicht mit beiden Händen ergriffen und festhielten?

Ich. Aber, wenn ihr an Simons Wirthschaft so großen Nuzen erkennet, warum seyd ihr denn nicht längst in seine Fußstapfen getreten, und habt gethan, was ihr ihn thun sahet?

Bauer. Warum — Hm! Wie Sie aber auch so genau fragen! Wir haben halt Anfangs über Simon nur gelacht und nicht anders geglaubt, als daß er mit seiner ganzen Wirthschaft auf Nichts kommen werde. Jezt, da wir anders überzeugt sind, möchten wir es freilich gerne so machen, wie er; aber es fehlt uns erstens an der rechten Einsicht und Wissenschaft in allen den Dingen, die da bei Simon geschehen, und zweitens haben wir das Vermögen nicht, um solche Arbeiten zu unternehmen, wie er ausgeführt hat.

Ich. So? — Was wären denn das für Arbeiten, die eure Einsicht und euer Vermögen übersteigen sollten?

Bauer. Nun, Sie sind über Simons Grundstüke hergekommen, und haben sich das nicht wahrgenommen? Sagen's, haben Sie auf Simons Grund und Boden eine einzige sumpfige Seige gesehen? Oder öde Pläze mit wildem Staudenwerke? Oder schlechte Sandstreken mit kahlem Graswuchse?

Ich. Nein; im Gegentheile, das hab' ich eben bewundert und angestaunt, daß all und jedes Flekchen so zwekmäßig kultivirt und benüzt war, wie gleichsam in einem schönen und fleißig gearbeiteten Garten.

Digitized by Google

Eilftes Kapitel.

Der Nachbar erzählt, wie Simon Strüf seine Wirthschaft angefangen habe.

Nun, das laß ich gelten! fuhr der Bauer fort. Sehen Sie also: Strüf hat alle sumpfigen Stellen durch Wassergräben abgezapft, die tiefern Pläze mit Sand, Erde und Rasen überfahren, das schlechteste Land verbessert, alles Gebüsch- und Staudenwerk abgereutet und ausgestokt, und die schönsten Obstbaum-Reihen gehen nun ihren geregelten Gang hindurch. Auf den dürrsten Streken, wo ehemals nur wilder Heiden wucherte, wächst unter dem Schatten herrlicher Obstbäume jezt eingesprengter Esparsett-Klee, gutes kurzes süßes Gras und andere gebaute Futterkräuter, worauf Simons Schafe, lauter ächte spanische Stämme, heerdenweise weiden. Haben Sie etwa seine schönen Schafheerden noch nicht gesehen?

Ich (mit Verwunderung). Nein — die sah und vermuthete ich nicht.

Bauer. Nun, das laß ich gelten! Da werden Sie noch gar Vieles sehen, woran vor etlichen Jahren keines Menschen Seele gedacht hätte. Sehen Sie! Da hat Simon erst seine Grundstüke mit den Nachbarn zusammengetauscht, dann den ganzen Umfang derselben mit einem lebendigen Zaun aus Weißdorn umgeben, auf diese Art sich abgesondert und eingeschlossen, anders, als wir, zu wirthschaften angefangen, kein Vieh mehr ausgetrieben und wunderneue Einrichtungen getroffen. Alsbald fing er auch an, schier alle seine Waldungen auszustoken, so, daß Jedermann sich deßhalb über ihn aufhielt und ein allgemeiner Unwille gegen ihn losbrach.

Ich. Ei, warum habt ihr ihm denn das so übel genommen?

Bauer. Hier bei uns sind die Waldungen für den Bauersmann ein Ewig-Kapital, das er nie aufzehren darf. Wir nehmen jährlich davon nur die Zinsen, das heißt: 30 bis 50 oder mehr oder weniger Klafter Holz. Strüf aber arbeitete in Einem fort schier alles auf Einmal nieder. Da er nun schon früher seine Felder alle mit Obstbäumen besezt hatte, glaubte Jedermann, es würde ihm, so bald diese einmal in die Höhe kämen, unter denselben schier gar kein Getreid mehr wachsen, weil die Bäume Alles um sich austränken, und im Schatten ohnehin nichts fort will. Wenn er nun kein Holz auch mehr zu verkau-

Digitized by Google

fen hat, hieß es, und wenn er dann kein Getreid mehr bekommt: was wird bei diesen harten Zeiten zulezt aus ihm werden, — ein Bettler? — Strük arbeitete indeß, wie er angefangen hatte, eifrig fort. Er wußte durch allerlei Mittel seinen Dünger zu vermehren, seine Felder wurden immer verbessert, die neu ausgestokten Gründe trugen Anfangs Haber, Erdäpfel und Anderes in Menge, und bald merkten wir ein gewisses Uebergewicht, das er über uns erlangte. Eh' wir dann unser gesprochenes Verdammungsurtheil zurüknehmen wollten, hatte die neue Wirthschaft schon ein herrliches Aussehen, und gegenwärtig steht er wie ein Riese über uns da, und nimmt von seinem Guts-Ertrage tausend Gulden ein, ehe wir hundert zusammen zu bringen wissen.

Ich. Ihr sagtet vorhin auch, daß es euch an Vermögen fehle, um jene Arbeiten zu unternehmen, welche Simon ausführte: Hat denn Simon zu seinem Anfange mit Geld sich helfen können? Ich weiß doch, daß es bei seinem verstorbenen Vater sehr knapp herging?

Bauer. Will's Ihnen gleich sagen, wie das war. Simon hat eben, wenn man es recht betrachten will, sein Glük einzig und allein durch seine Heirath gemacht.

Ich. Ah — jezt versteh ich's. So hatte Simons Weib ein so großes Heirathgut?

Bauer. Ei, Heirathgut! Keinen Kreuzer hatte sie, Nichts hatte sie, und das ist's ja eben, daß sie Nichts hatte, denn sonst hätte vielleicht Simon auch noch Nichts.

Ich. Da versteh' ich Euch nicht, Nachbar, und Ihr müßt mir die Sache recht erzählen, wenn ich aus diesem Widerspruche klug werden will!

Bauer. Nun, das laß ich gelten! Ist mit zwei Worten erzählt das Ganze, und Alles ist gleich und leicht begriffen und verstanden, wenn schon die ganze Nachbarschaft, rings herum und ich selbst mit, es Jahre lang nicht haben begreifen und verstehen können.

Zwölftes Kapitel.

Pflanzet Obstbäume, gebt sie euern Töchtern als Heirathgut, und der Mann wird sich wohl dabei befinden.

Sehen Sie, fuhr der Bauer fort, es war zwei Stunden von hier, zu Tannenheim, der alte Schullehrer Frohmann, arm

Digitized by Google

aber brav. Der hatte eine Tochter, Theres, jezt Simons Weib; schön, unschuldig, sittsam und stille. Wie das Veilchen unter den Blumen des Gartens unbekannt und unbemerkt, so wuchs auch sie unter den Töchtern des Landes heran bis zum fünfzehnten Jahre ihres Alters. Da wurde dem alten Frohmann sein Dienst abgenommen und einem Jüngern übergeben. Was that Frohmann? Er zieht mit seinem Töchterchen zu seines Bruders Sohn, einem Bauer, um da zu leben — und zu sterben. Nun, das laß ich gelten! — Er erbittet und erhält von seinem Vetter — dem Bauer —, einen kleinen Plaz Akerfeld, und bebaut ihn mit Beihilfe der Tochter auf abgesonderten Beeten mit Erdäpfeln, Dorschen, Bodenkohlraben, Kohl, Wirsing, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Kürbissen, Rüben und Anderm mehr. Nur ein kleines Flekchen —, Stuben-Thür groß —, ließ er leer, und wozu —? Er bestekte dieses Flekchen im Herbste mit lauter Obstkernen. — Nun, wir lachten halt über die kleine Wirthschaft.

Im nächsten Frühjahre standen gegen 700 junge Bäumchen: Aepfel- und Birn-Stämmchen da, alle auf dem kleinen Flekchen, schön und munter, wie junge Küchlein beisammen. Es war eine Herzenslust, wie die Bäumchen schnell emporwuchsen.

Im Frühlinge des zweiten Jahres nahm Frohmann die dikſten, geradesten und schönsten Stüke heraus, schnitt sie am Stamme bis auf ein Paar Zoll gegen die Wurzel zurük, sezte edle Pfropfreiser auf die Stumpen, und verpflanzte sie dann zwei Schuh weit auseinander. Wir hatten ihm die Zurükschneidung der schon ziemlich hohen Stämmchen damals als eine verderbende Verstümmlung recht verübelt; aber sieh! noch den nemlichen Sommer wuchsen die edlen Reiser eine Elle hoch empor, und im Jahre darauf bekamen sie schon die Höhe von zwei Ellen, und die Dike eines Fingers. Das war also im dritten Jahre nach der Kern-Saat.

Ich. Daß er die Bäumchen gleich beim Versezen veredelt hat, wundert mich; er hätte sie ein Jahr lang erst anwachsen und dann im darauffolgenden Frühjahre veredeln sollen.

Bauer. Es geschah, wie ich sagte. Im Frühlinge des vierten Jahres musterte Frohmann nochmal die schönsten Stämme aus, und sezte sie in gleich abgemessenen Entfernungen dergestalt auseinander, daß gerade sein ganzes kleines Akerfeld damit besezt war; und nunmehr trieb er seinen Gemüsebau unter den Bäumen. Es waren deren 200 Aepfel-

Digitized by Google

und 200 Birnbäume, also im Ganzen 400 Stüke. Da er selbst immer älter und schwächer wurde, besorgte jezt diese kleine Feld-Wirthschaft beinahe ganz allein die Tochter. Ihr Wuchs war inzwischen vollkommen und kraftvoll geworden, ihr Auge strahlte heitere und unverdorbene Herzensgüte, ihre Hand fühlte sich hart von Arbeit an; denn sie hatte sich bei ihrem Vetter allen ländlichen Arbeiten unterzogen. Dabei war sie durch den Vater im Lesen und Schreiben so wohl unterrichtet, daß ihr hierin manch Mädchen in der Stadt weit nachstehen mußte! In ihrer kleinen Stube herrschte ländliche Einfalt, Ordnung und Nettigkeit. Durch eigenen Fleiß hatte sie sich die geübteste Fertigkeit im Striken, Nähen, Spinnen und andern weiblichen Arbeiten erworben, kurz: ein braveres Mädchen konnte sich kein wakerer Bursche wünschen. Nur Schade, Jammer Schade, hieß es, daß sie auch nicht Einen Heller im Vermögen hat. —

An diesem Mädchen fand nun Simon inniges Wohlgefallen, und seine Mutter, (der Vater lebte damals nicht mehr,) ließ es endlich geschehen, daß er das vermögenlose, blutarme Mädchen als Braut heimführte. — Was geschieht? Statt des üblichen — bei uns sogenannten Kammerwagens, bringt der Vetter, der Bauer, die 400 Obstbäume gefahren. Auf Geheiß des alten Schulmeisters werden diese in dem Garten herum, zunächst dem Hause, — und was da nicht Plaz hat, auf die nähern Aeker eingesezt, ein Baum vom andern 50 Schuhe weit auseinander, und alle mit starken Pfählen versehen. Sie waren damals sieben Jahre alt.

Im übrigen wirthschaftete Simon ein Paar Jahre noch eben so fort, wie wir, wenige Aenderungen ausgenommen. Als aber seine 400 Obstbäume zu tragen anfingen, verwechselte er seine ganze alte Wirthschaft mit lauter neuen Einrichtungen. Er sezte nun immer mehr Bäume, erst auf die Felder, Wiesen und längs den Fahrwegen, — dann auf die Waldpläze, die er ausgerottet, und nunmehr muß er wohl über zehntausend Obstbäume auf all seinen Gründen herumstehen haben.

Jezt werden Sie wohl klug daraus werden, wie ich es vorhin meinte, da ich sagte, daß eben Das für Simon gut war, daß sein Weib Nichts hatte, weil vielleicht sonst auch Er noch Nichts hätte, wie wir Nichts haben. Denn er wäre außerdem doch eben so wenig, wie wir, zu so vielen Obstbäumen, und nie zu dem großen Vermögen gekommen, das er aus seinem Obste jezt schon gewonnen und noch künftig zu hoffen hat.

Digitized by Google

Dreizehntes Kapitel.

Die allerschönste Mitgabe, welche eine Braut bringen kann, ist — ein gutes Herz.

Die Erzählung aus dem Munde dieses Bauers mischte, durch die seltsame Heirath-Geschichte meines Freundes Simon, in meinem Herzen Empfindungen der Verwunderung und der Neugierde durcheinander. Ich wollte noch Dieß und Jenes wissen, in Nichts aber konnte mir der Mann genügenden Bescheid geben. Der alte Frohmann war zu Simon gezogen, und bald darauf gestorben. So auch Simons Mutter. Das war Alles, was ich noch erfragte. Indeß erfuhr ich später von Simon selbst bald diesen, bald jenen Umstand aus der Zeit seiner Verheirathung, und ich will im Zusammenhange hier noch Einiges kurz erzählen.

Simon hatte des alten Frohmanns Baumpflanzung aus angeborner Neigung zu dieser edlen Kunst öfter besucht, und die in Bearbeitung des Feldstükes so eifrige Tochter mochte ihm wohl mehr noch, als die Baumschule selbst, gefallen haben. Ihre gute Gestalt, ihr Fleiß, ihre Heiterkeit und Eingezogenheit, der freundliche Gruß und ein zärtlicher Blick, wenn er kam, schmelzten sein Herz in glühende Liebe.

Einst war Frohmann in Verlegenheit um kleine Pfähle zu seinen Bäumchen, und — am zweiten Tage brachte Simon 500 schöne, glatte zugespizte Stäbe. Das öffnete ihm bei Frohmann Zutritt in's Haus, wo er manches gute — ökonomische Buch fand und — nüzte.

Hier lernte Simon erkennen, wie viel ihm an der rechten Wissenschaft zur Benüzung seines Grund und Bodens bis jezt noch fehle, und ihm war nun die ganze Wirthschaft nicht mehr recht, wie er sie bisher getrieben hatte.

Seine Mutter war alt; Geschwisterte hatte er nicht. Wollte er was Neues in seinem Hauswesen einführen, so erhielt er von der Mutter immer den Bescheid: „Für mich ist Das nichts mehr; ich wünsche nur, daß du, mein Sohn, bald ein gutes, verständiges Weib bekommen möchtest.“

„Ich kann dir sagen, mein Sohn, es hat mir zwar bisher unaussprechliche Freude gemacht, daß du keine Bekanntschaften suchtest durch üppigen Aufzug, mit Tanzen, mit Karessen und Spielen; daß du alle zärtlichen Regungen deines Herzens bisher in Liebe gegen deine Mutter faßtest; ich habe gesehen, daß du

Digitized by Google

an dem stillen Glük der Häuslichkeit eine Freude hast: o, ich bin eine glückliche Mutter; aber — ich bin nun alt und schwach!" —

„Du bist herangewachsen mit baumfester Kraft; hast nicht durch heimliche Sünden, nicht am Kammerfenster, wie Viele deines Standes, deine beste Mannskraft vergeudet; du bist ein Mann: o, wie glücklich wirst du seyn!"

So — sprach Simons Mutter. Er aber stand vor ihr mit einer Welt voll Gesundheit auf seinem Angesichte, mit frommem Herzen, rein in allen Gedanken und Sitten, geliebt wegen seiner guten Aufführung von Jedermann.

Wie ist wohl hier euch zu Muthe, ihr entnervten Schwächlinge, die ihr euch schon in frühester Jugend die abzehrende Sucht an den Hals gefensterlt, getanzt oder getrunken habt . . . ihr Greise mit dreißig Jahren?!

Simon war bildschön! Schnupftabak und Rauchtabak hat er sich nie angewöhnt, und hielt Beides für eine recht üble, häßliche Gewohnheit, die zudem auch noch Geld kostet. Betrunken hat man ihn nie gesehen, noch weniger war er je Händel wegen vor einer Obrigkeit gestanden.

Es war in der Nachbarschaft eine sehr reiche und schöne Bauerstochter, welche auf ihn schon lange ein besonderes Aug' hatte. Sie ließ Simons Mutter durch Heirathmacher, wie man sie auf dem Lande heißt, ihre Absicht auf den Sohn zu erkennen geben, und die Mutter redete bei erster Gelegenheit mit Simon.

Simon. Nein, Mutter! so lieb ich dich habe, und so viel ich dir zu Lieb thun will, muthe mir nur Diese nicht zu.

Mutter. Ei, aber warum nicht? Sie ist ein Mädel von kaum zwanzig Jahren, gesund, schön, reich —

Simon. — und stolz auf ihren Reichthum, und naschig und schlekig. Ihre Mutter kocht Kaffee, muß, wenn sie in die Stadt kommt, allemal Meth und Semmeln haben, hat eine Menge Weiber im Dorfe, die ihr hinter ihres Mannes Rüken allerlei Latwergen und Zukergebäk zutragen, und wie die Mutter, so die Tochter. In Schlekereien gibt sie ihr nichts nach, und in der Kleiderpracht übertrifft sie selbe.

„Selbst gesponnen, selbst gemacht,
Ist die schönste Bauerntracht."

Digitized by Google

Aber diese? Hu! sie glänzt und strozt von seidenen Zeugen und goldenen Borten; nein, eine solche mag ich nicht. An Sonn- und Feiertagen hält sie gleichsam Markt mit ihren Kleidern, hat stets einige Dorfmädeln an der Seite, die ihr hübsch das Maul machen, und ich habe verständige Leute in der Stadt nicht selten ihr nachsehen und unter sich sagen hören: „Da schaut mir nur dort das übermüthige Mensch an!“ — Nein, nein, das steht uns Bauersleuten einmal nicht schön; Mutter, die mag ich nicht!

Mutter. Brav, brav, mein Sohn; Ich habe nur deine Gesinnung erforschen wollen; es war mir selbst mit dieser Heirath nicht Ernst. Es gibt in unserer Gegend wohl andere brave Mädeln genug, die ihren Werth nicht auf Puz und Kleider zu sezen brauchen. Schau du in deiner Wahl nur auf Tugend und Geschiklichkeit: wo diese ist, da ist auch Glük und Segen zu Hause, und ohnedem ist bei Millionen Geld nichts als Verdruß und Elend.

Simon war von jezt an häufiger mit dem alten Frohmann zusammen und gewann täglich die nüzlichsten Kenntnisse. Aus vielen guten Büchern, die er da fand, überzeugte er sich aber auch immer mehr und mehr, daß die Tochter Theres diejenige Person wäre, mit der er am Glücklichsten leben könnte. Da er wohl wußte, daß auch er ihr nicht mißfiele, wagte er es einst, sich vom Frohmann die Tochter zum Weib zu erbitten.

Frohmann (nach langem, betroffenen Schweigen herzlich): Guter Jüngling! Dich übereilt Dein unerfahrnes Herz! Meine Tochter ist arm. Das würde Dir in der Folge drükend fühlbar werden. Du wirst Bräute bekommen, Deiner vollkommen würdig, die große Heirathgüter Dir bringen und Ueberfluß. Darum sey klug — verlaß uns!

Simon hörte auf diese Vorstellung nicht, und Frohmann versprach endlich, alsdann einzuwilligen, wenn Simons Mutter damit zufrieden wäre. Simon flog hin, flog her. Die Mutter kannte Theresen aus dem allgemeinen Rufe als das bravste Mädchen in der ganzen Gegend, und willigte mit Freuden ein. In wenigen Wochen war die Hochzeit.

Frohmann (umarmt Simon.) So bist Du's also, der mein Liebstes mir nimmt, und nehmend mir so große Freude gibt!

Digitized by Google

Nun, Gott segne Dich! Komm her, meine Tochter; Du gehst nun von mir, und hast Dein eigenes Haus in einem der ersten und natürlichsten Stände in der menschlichen Gesellschaft. Wohl Dir! wohl Dir! Der Gott Deines Vaters sey mit Dir, und segne Dich! Verehre Ihn in deinem ganzen Leben, und laß nicht von Rechtschaffenheit des Herzens ab! Halte gut Haus, und warte das Deinige auf allen Seiten ordentlich ab. Alle Anlagen sind dazu da, daß ihr recht glükliche Bauersleute werden könnet. Arm zwar an Geld gehst Du von mir; denn ich konnte mir bei meinem geringen Schuldienste nichts ersparen. Aber mehr als Geld gebe ich Dir mit: ein arbeitsames Gemüth, ein gutes, reines, unverdorbenes, gottesfürchtiges Herz, und meine 400 Obstbäume. Der Genuß des jährlichen Nuzens von denselben wird euch und euern Kindern noch werden, wenn das baare Geld längst seine Wirkung verloren hätte. Euer Hof erhält dadurch das schönste Denkmal eurer Liebe.

Seyd herzlich, sanftmüthig, nachgebend, treu und redlich gegen einander lebenslang! Pfleget eure gute alte Mutter; denn gottvergessen und widernatürlich ist die sündhafte Aufführung mancher jungen Bauersleute gegen ihre alten Austrags-Eltern. Besuchet mich oft, und denkt stets an euern gutmeinenden Vater.

Theres ergriff hier des Vaters rechte Hand und legte sie sich auf's Herz. „Hier schlägt's stark für Dich, mein lieber Vater, und hier soll's so für Dich schlagen, so lange Blut noch aus- und einfließt. Dank Dir — noch am Tage meines Todes Dank Dir dafür, daß Du mich so gut erzogst! Ich will redlich arbeiten, gut wirthschaften, und in stiller Dankbarkeit gegen Gott als eine Bäuerin des Lebens Glük genießen. Wenn Du mir aber, mein theuerster Vater, mein höchstes Verlangen und meine einzige Bitte gewähren willst, — so ziehe mit nach Lichtendorf, wohne und bleibe bei uns. Mein Simon hat den nemlichen Wunsch mir erklärt, und wir wollen Beide zu Deinem Wohlergehen und Deiner Zufriedenheit aus allen Kräften wirksam seyn.“

Simon vereinigte seine Bitte mit Theresen so lange und so herzlich, daß Frohmann mit Thränen in den Augen hiezu das Versprechen gab, sofort zum Zweitemale seinen Wohnort veränderte und mit dem geliebten Paare nach Lichtendorf zog.

Digitized by Google

Vierzehntes Kapitel.

Nun ist Frohmann auch ein froher Mann, und seine Tochter die glüklichste Bäuerin.

„Traun, meine Tochter schikt sich waker in ihre Wirthschaft .... von der alten Mutter wird sie wie die eigene Tochter geliebt ... Simon hält sie wie seinen Augapfel ... es ist ein schönes Gütchen, das sie bekam .... herrliche Aeker und Wiesen sind da ... Die Pferde glänzen ordentlich ... Ochsen, wie seine, habe ich in meinem ganzen Leben kaum gesehen. . . —"

So konnte Frohmann gar nicht aufhören, darüber zu reden, wie gut seine Tochter angekommen sey.

Als er mit dem jungen Paare zu Lichtendorf eingetroffen war, hatte Simons Mutter ein kleines Mahl für sie und einige Freunde bereitet. Freudenvoll nahmen Alle Plaz; auch Frohmann. Aber, als er essen wollte, war er schon satt; vor innerlicher Freude konnte er keinen Bissen genießen. Nach einer langen Weile bemerkte es Theres. „Mein Herzens-Vater — wie bist Du denn? Sey doch heute recht vergnügt!"

Frohmann (lächelnd und weinerlich zugleich): Das bin ich auch, Du Gute — bin's von ganzem Herzen. Verdenkt mir's aber Jemand wohl, wenn ich heute mein ganzes Gleichgewicht verliere? Die Freude könnte mich trunken machen, wie sie mich satt macht. Ein Dankgefühl gegen Gott, so warm, als ich es nie empfand, lodert jezt in mir auf, und durchglüht mich so, daß ich mich gleich hier in eurer Mitte niederwerfen, und die ganze Zeit über, da ihr bei Tische sizet, nichts thun, als beten möchte. O Tochter, Tochter, das Höchste, was ein Vater erleben kann, ist, wenn er in einem eigenen Hause seines Kindes — an dessen Tische speisen kann! —

Unbeschreiblich war der Drang, mit welchem Frohmann sich so ausschüttete. Seiner Kinder Blike waren fest auf ihn gerichtet, und der Wiederschein von Wonneglanz in seinem Gesichte schien sich auf ihren Gesichtern zu spiegeln.

Nun, Kind, sagte er zu seiner Tochter, Du hast, was Dein Herz Dir wünscht. Sey dafür dankbar gegen Gott durch Wohlthun an den Armen; laß von dem Laib Brod, den Dir Gott in's Haus schikt, auch Deinen dürftigen Nachbar abschneiden. Halte das Band der Vereinigung mit Simon auf immer

Digitized by Google

heilig. Gibt Gott Dir Kinder, so betrachte sie als seine schönste Gabe, die Du recht sorgfältig verwahrest. Erziehe sie von Jugend auf zu gutherzigen, arbeitsamen und vernünftigen Menschen. Und so — will ich denn bei Euch bleiben, bis ich vor Freuden sterbe.

Fünfzehntes Kapitel.

Vom Gemüsebau.

Der alte Schullehrer Frohmann rieth seinem Schwiegersohne besonders auch zur Anlegung eines Gemüsegartens bei seinem Hause.

Ein Gemüsegarten liefert alle Jahre die nahr- und schmakhaftesten Früchte von verschiedener Art und großer Mannigfaltigkeit; man hat das ganze Jahr die gesundeste Abwechslung für den Tisch — und was gewiß von Wichtigkeit ist, erspart die Hälfte an Getreide.

Wie elend sieht es hierin nicht bei manchem Bauer aus, und warum?

„Ei," heißt es, „wir verstehen es nicht, wie wir einen Küchengarten anlegen und Gemüse bauen sollen?"

Das ist aber spottleicht, und Simon Strüf hatte es, als die Bauern zu seinen vielen Neuerungen endlich Zutrauen zu fassen anfingen, im Gamüsebau bereits sehr weit gebracht.

Es verging selten ein Tag, an dem nicht Bauern zu ihm kamen, sich bei ihm Rath zu holen, wie sie Dieses oder Jenes zur Verbesserung irgend eines Zweiges der Landwirtschaft anzugreifen hätten. Keiner aber fragte ihn je um Rath oder Unterricht zum Gemüsebau.

Als daher eines Tages sich mehrere Bauern bei ihm zusammenfanden, hielt ihnen Simon über die Vortheile des Gemüses eine lange Predigt, und schloß sie mit den Worten: Leuchtet euch denn die Sache nicht ein?

Stephan, ein Bauer aus Arham, nahm das Wort und erwiderte: „Ei, Gemüse! Was nützte es, wenn wir das allerbeste hätten? Unsere Weiber verstehn's ja nicht, wie man's kocht, wie man's zurichtet.

Simon. Poz Stern! das ist aber auch was! Sie haben ja wohl mehr nicht verstanden, da sie auf die Welt gekommen sind; läßt es sich denn nicht lernen? Und was oft ein Bauer

Digitized by Google

eine so schöne Lage hätte, um sich da einen Obst- und Küchen-Garten auf's Mareste anzulegen, und unendlichen Nuzen und Gewinn daraus zu ziehen, und — er unterläßt's!

Ein jeder Bauer soll sich einen schönen Garten am Hause anlegen, mit einem Hauptgang übers Kreuz, dann mit mehreren Seitengängen in geraden Linien, welche, abwechselnd mit kleinen, Spalier- oder pyramidenförmigen Obstbäumchen, Johannisbeeren, und englischen Stachelbeeren besezt, ihm wie liebliche Kinder entgegen lachten, wenn er vom Felde nach Hause fährt!

Es ist ja zum Erbarmen, wenn man eure Hausgärten ansieht. Die Bäume sind in größter Unordnung und oft walddik aufeinander: darin wächst gar nichts, als ein wenig Gras — zu ein paar Mahlzeiten für eure Kühe.

Stephan. Das Jahr hat eben gar viele Mahlzeiten. Man muß also auch das kleinste und geringste Flekchen nicht gering achten.

Simon. Ei! wenn der Plaz als ein ordentlicher Obst- und Gemüsgarten hergerichtet wäre, so würden eure Kühe von den abfallenden Blättern des Gemüses viel mehr Mahlzeiten bekommen; ihr selbst hättet aber noch zudem für euch und euer Gesinde Winter und Sommer durch die besten Gemüsspeisen, und überdieß mehrere Mezen oder Scheffel Obst aus demselben Plaze.

Ein Bauer. Ja, wenn ich es anzuschiken wüßte, ich legte mir wohl einen schönen Garten bei meinem Hause an!

Simon. Da will ich's dir ja vom ersten Handgriff bis zum lezten sagen, wie du's anzugehen hast.

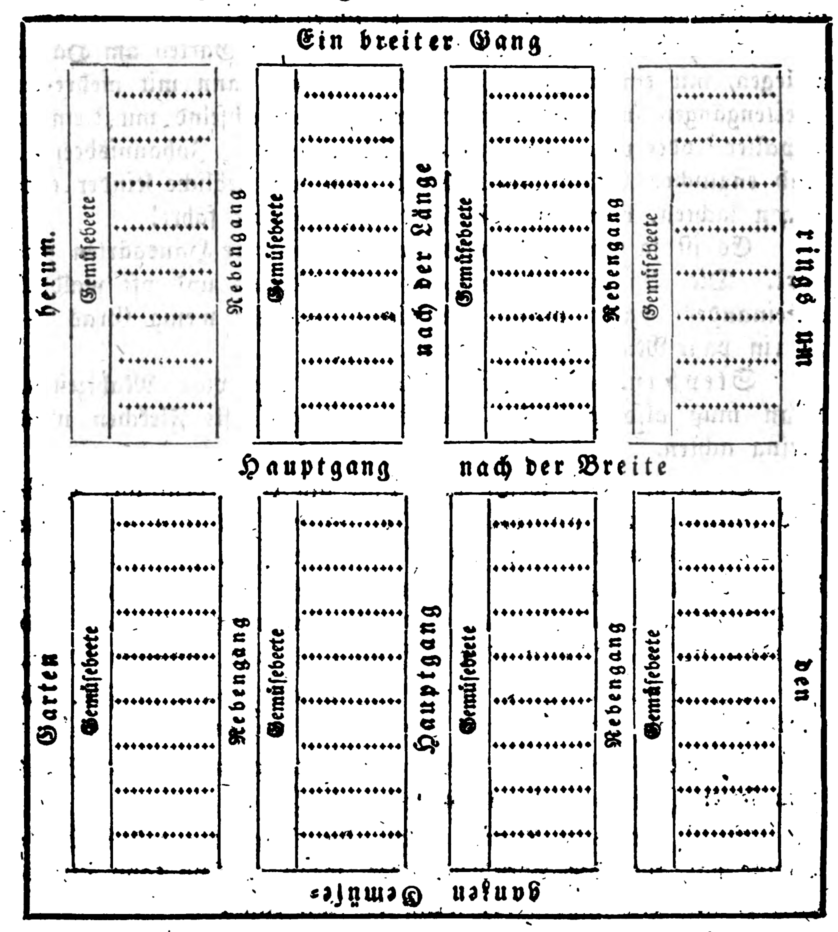
Such' dir eine Lage, welche die Morgen- und Mittag-Sonne hat, von der Abendseite aber, wenn es seyn kann, etwas geschüzt ist. Ich sage blos, wenn es seyn kann.

Auf diesem Plaze messe mit einer Schnur schön in der Mitte eine gerade Linie, und diese bestimme als Hauptgang. Gerade eine solche Linie messe auch in der Mitte übers Kreuz. Dann theile nach Belieben die kleinen Beeten aus — und der ganze Garten ist angelegt.

Mit diesen Worten griff Simon nach einer Kreide und zeichnete damit ein Vierek auf den Tisch. Seht her, sprach er, wie sich Alles von selbst leicht gibt. Die Bauern drängten sich bei diesen Worten voll Neugierde um den Tisch, und Simon hatte seine Zeichnung fertig. Hier ist ohne viele Mühe und Kunst ein

Digitized by Google

Plan zur Anlage eines Gemüse-Gartens.



Längs den Hauptgängen hin können als Einfassung alle zehn bis zwölf Schuh gute Obstbäume als Zwerg- und Pyramidengestalten prangen, und der Zwischenraum kann abwechselnd mit Johannisbeeren, Stachelbeeren und auch Rosen ꝛc. besezt werden. Nur ja aber seze man in einen Gemüsegarten keine hochstämmigen Bäume.

Die Nebengänge erhalten als Einfassung abwechselnd Salbei, Thymian, Majoran, Schnittlauch, Petersilie, Körbel ꝛc.

Ein solcher Garten muß freie Luft und Sonne und, wie gesagt, wo möglich eine gegen Norden geschüzte Lage haben.

Digitized by Google

Also — je offener und freier die Lage ist, und je früher, völliger und länger sie die Sonne hat, desto vortheilhafter ist es; übrigens darf man eben nicht ängstlich seyn, wenn man kein Vierek hat oder die Lage oft gerade ganz nach Wunsch ist. Denn Jeder muß den Plaz nehmen, wie er ihn hat.

Bauer. Da weis ich wohl, wie ichs mache. Ich tausche mir hinter meinem Bakofen das Krautäkerl vom Seppen-Bauer ein, und da bekom' ich einen herrlichen Gemüsegarten zu meinem Hause.

Simon. Und da mußt du dir Anfangs eben auch etwas Mühe geben, die Gärtnerei zu lernen.

Stephan (fängt hellauf zu lachen an) — Die Gärtnerei? Unser einer kann so was nicht thun.

Simon. Warum nicht? Eben das ist das Allerverkehrteste, daß der Bauer, dem Gott den meisten Grund und Boden in die Hände gegeben hat, nicht lernt, ihn nach der möglichsten Brauchbarkeit und Vollkommenheit zu benüzen.

Ein Bauer soll eben so gut Obst- und Gemüsegärtner seyn, als Sämann und Drescher. Was nur die Erde hervorbringt, soll Ihm in die Hand wachsen. Seine Gründe sollen nichts anders seyn, als ein lauterer Garten. Heuer trägt dieser Aker Getreide, auf's Jahr Gemüse, und so soll aller Grund nach und nach in Stand kommen, daß er eben so gut Kohl und Wirsching, als Klee und Haber trägt.

Veit. Aber, mein Gott, hätten wir nur vorerst einen Gemüsegarten beim Hause! —

Der vorige Bauer. Nun, den leg' ich mir an, und zwar gleich auf der Stelle. Aber du mußt mir doch noch ein wenig sagen, wie ich den Gemüsebau gescheid anpaken soll.

Simon. Ich habe mir darüber meine Erfahrungen zu Papier gebracht, und was ein Bauer zu wissen braucht, das will ich euch mittheilen.

Sechzehntes Kapitel.

Von der Herrichtung des Erdreichs zum Gemüsebau.

Im Gemüsegarten kann man Pflug und Egge nicht gebrauchen. Hier nimmt man Schaufel und Rechen. Mit der Schaufel grabt man das Land um, mit dem Rechen wird es ferner zubereitet. Der Endzwek des Grabens ist: das Land milde und lo-

Digitized by Google

ker, und daneben auch fruchtbar zu machen, zugleich aber auch die obere Erde in die Tiefe hinunter zu bringen, damit dort die Wurzeln der Gemüsepflanzen sich besser ernähren können.

Ein Gartenland darf keine festzusammengebakenen Stüke oder Klumpen Erde haben: daher muß das Erdreich durch öfteres Umgraben loker gemacht werden, damit die Wurzeln der Gewächse überall leicht durchdringen können.

Hier erlangt man aber einen großen Vortheil, wenn man vor dem Winter, im Herbst, etwa im Oktober, umgrabt. Alsdann wird das Land durch den erfolgenden Frost und durch die in der Luft vorhandenen Dünste, die sich niederschlagen und in die Erde absezen, mürbe. Alle Herbst- und Winterfeuchtigkeit dringt tief in den Boden ein; der Frost zertheilt alle festen Erdklöße, das Erdreich sezt sich, ohne fest zu werden, gehörig zusammen; auch mischt sich die demselben zuvor gegebene Düngung inniger mit dem Erdreiche.

Dieses Herbstumgraben und Herrichten der Gartenbeete, liebe Bauern, ist ein Geheimniß von vielen Vortheilen, was noch viele Gärtner nicht beobachten.

Ein solches im Herbst gegrabenes Land hält die während dem Winter tief in die Erde gedrungene Feuchtigkeit sehr lange, und gibt den Pflanzenwurzeln lange Zeit hinreichende Nahrung, ohne daß das Begiessen so nothwendig wie außerdem wäre. — Es braucht im Frühjahre nicht nochmal zubereitet zu werden, sondern man kann es sogleich, wie nur der Frost aus der Erde ist, bestellen. Die Samen gehen selbst bei einfallender Trokne gut auf, und gedeihen ganz vortrefflich. Und wenn auch die Oberfläche des Bodens ganz ausgetroknet und scherbenhart ist, so ist inwendig doch lange Zeit die eingedrungene Winterfeuchtigkeit vorhanden. Beim Einsäen des Samens lokert man mit dem Rechen nur die harte Kruste der Oberfläche.

Wird das Land aber im Frühjahr umgegraben, so bringt man alle in die Tiefe gedrungene Winterfeuchtigkeit heraus, und das Erdreich wird alsdann inwendig sperre und unfruchtbar, und auf diese Auflokerung durch die Sonne und scharfen Frühlings-Winde vollends ganz ausgetroknet.

Endlich hat auch das Umgraben vor dem Winter den Vortheil, daß die Larven der Insekten und die Würmerbrut, indem sie dabei an die Oberfläche gebracht, durch den Frost zerstört werden. Durch leztern geht auch manches keimende Unkraut zu Grunde.

Digitized by Google

Nur aber grabe man nie um, wenn die Erde naß ist. Dadurch verdirbt man jede Erde sicher auf zwei, ja auf mehrere Jahre, denn die Erde wird hier ganz ungeschlacht, bindend (spindig) und todt. Und dieses gilt beim Baumsezen, beim Akern und bei allen Verrichtungen im Erdreich. Man merke sich dieses ja! Uebrigens muß man beim Graben auch hauptsächlich beobachten, daß jedesmal tief gegraben werde, so daß man wenigstens eine halbe Elle tief hinunter kommt. Gräbt man nicht tief genug, so können die Gemüsegewächse mit ihren Wurzeln nicht tief genug hinunter. Auch muß man nicht allzugroße Stüke auf Einmal abstechen, sondern mit jedem Grabstich nur drei bis vier Zoll dik vorwärts greifen, und das Erdstük beim Niederlegen jedesmal so wenden, daß das obere zu unterst komme; der nächste Handgriff hierauf ist: daß man die diken Schollen und Klöße mit dem Spaten spalte und theile, wobei man den Hieb schleifend gegen sich herabwärts zieht, weil die Schaufel alsdann leichter durchschneidet.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Säen und Pflanzen.

Die erste Sorge ist guter Samen. Wie man sich solchen selbst erziehen kann, wird später vorkommen. Wer ihn aber kaufen muß, der sey vorsichtig und wende sich an ehrliche Samenhändler, denn es ist sehr verdrießlich, wenn man gesäet hat, und dann nichts aufgeht.

Auch ist nicht jeder Same gut, weil er aufgeht. So wie man bei der Viehzucht ein tüchtiges Zuchtvieh zu einer guten Nachzucht wählt, eben so hat man auch bei der Pflanzenzucht auf vorzüglich gute Arten zu sehen.

Am Besten richtet man sich im Probiren des Samens nach dem Gewicht. Je schwerer er wiegt, desto besser ist er. Daher muß auch mancher Same bald im Wasser untersinken, wenn er tauglich seyn soll; als: Gurken, Bohnen, Erbsen, Kresse, Salat, Kohlarten u. s. w. Dagegen kann man bei solchen Samen, welche kleine Härchen und Federchen haben, oder sonst sehr leicht und breit sind, die Wasserprobe nicht anwenden.

Nach und nach lernt man den Samen aus Uebung so ziemlich gut aus dem Gesichte, Geruch oder der Farbe kennen.

Digitized by Google

Bei den Samen der Kohlarten und andern ölartigen Körnern ist es auch ein gutes Prüfungsmittel, daß man einige Körner auf einem gehobelten Brette oder Tisch mit dem Finger-Nagel zerquetscht. Geben sie hier eine öligte Feuchtigkeit von sich, so sind sie noch keimungsfähig, widrigenfalls aber alte und verlegene Waare. Betriegerische Samenhändler suchen altem und unscheinbarem zusammengeschrumpften Samen durchs Bestreichen mit Oel das Ansehen eines frischen zu geben.

Zu probiren, ob ein Same noch aufgehe.

Man zähle eine beliebige Zahl Körner. Diese werden in einen leinenen Lappen gelegt, derselbe dann oben an den vier Zipfeln mit einem Faden zusammengebunden, so daß der Same sich darin wie in einem Säkchen, jedoch ganz loker, eingeschlossen befindet. Dieses beutelartige Läppchen hängt man hierauf in einem Hafen oder Topf ins Wasser. Diese Probe stelle man an einen warmen Ort, jedoch nicht auf den geheizten Ofen, und gebe Acht, daß kein Ungezieser darüber komme. Manche Samen keimen in wenigen Stunden, manche in wenigen Tagen. Es ist daher bei den späterkeimenden Arten zu rathen, das Beutelchen nach 48 Stunden an einen mit Erde gefüllten Scherben einzulegen, und so weit mit Erde zu bedeken, daß nur noch die Zipfelchen des Läppchens hervorstehen. Dieser Scherben wird tüchtig mit Wasser begossen, in einen mäßig warmen Ort gesezt, und nach 3 bis 4 Tagen das Beutelchen herausgenommen. Man zähle dann die angekeimten Körner, vergleiche sie mit der Anzahl der ungekeimten, und man wird daraus sehen, ob der Same noch ganz gut ist, oder nur ein kleiner Theil davon gut sey. Hiernach richte man sich dann bei der Aussaat.

Immer ganz sicher frischen und echten Samen bekommt man zu jeder Zeit in der großen Gartenbau-Anstalt zu Frauendorf in Bayern, und zwar:

Kohl-Samen.

	d. Lth. kr.
Blumenkohl oder Carviol:	
— cyprischer früher	24
— holländischer später	18
Broccoli oder Spargelkohl:	
— weißer	9
Kraut- oder Kopfkohl:	
— blutrothes Salat-, klein	8
— — ganz frühes	8
— Braunschweiger größtes	9
— ächtes Zukerhut-	9
— Erfurter großes weißes spätes	8
— — ganz frühes kleines weißes	6
Börskohl oder Wirsing:	
— ganz früher Utrechter gelber	12
— Ulmer früher	6

Digitized by Google

	d. Lth. kr.
— — später	8
— Wiener niedriger Treib=	10
Winterkohl:	
— Brüsseler oder Rosen=	8
— krauser blauer niedriger	6
— güner niedriger	6
Schnitt= oder Frühlingkohl:	
— blumenkohlblättriger	6
— ordinärer	4
Oberkohlrabi:	
— blaue frühe	8
— — späte	6
— frühe englische Glas=	8
— ganz frühe Wiener kleinblättr.	12
— große weiße aufs Feld	4
Unterkohlrabi oder Kohl=Rüben.	
— gelbe schwedische (Rutabago)	5
— große weiße	4
Meer= oder Seekohl (Crambe maritima)	14

Wurzeln und Rüben.

Carotten oder Möhren:	
— holländische kurze, zum Treiben	4
— Frankfurter dunkelrothe lange	4
— Erfurter lange rothe	3
— goldgelbe	4
Wurzeln:	
— Cichorien=	4
— Pastinak=	2
— Skorzoner= (Schwarzwurzel)	4
— Sellerie, großer Knollen=	5
— — über sich wachsender klein=krautiger	8
Rüben:	
— holländische weiße runde Mai=	4
— Teltower oder Märkische	4
— schwarze Platter=	4
— blutrothe Salat=	2
Runkelrüben:	
— lange rothe	2
— gelbe kurze Zucker=	4

Salat=Samen.

— Forellen=, Weißkorn	8
— Frühwirsing= aufs Mistbeet	5
— großer asiatischer Weißkorn=	8
— früher gelber Steinkopf	6
— großer mit schwarzem Samen	6
— gelber Prinzenkopf	6
— Wintersalat	5
Endivien oder Bindsalat:	
— breitblättriger	4
— krausblättriger	6
— von Natur gelber engl. Winter=	8
— ganz großer Escariol	8
Rissel= oder Feldsalat (Rabinschen):	
— gewöhnlicher	2

Zwiebel=Samen.

	d. Lth. kr.
Zwiebeln:	
— große runde harte Erfurter	5
— gelbe längliche Birn	8
— weiße spanische	6
— holländische, gelbe, süße, runde	6
— — blutrothe, runde, harte	6
— — silberweiße	9
— spanische, rothe Pflanz=	6
— — gelbe "	8
Porre oder Lauch:	
— Winter=	5
— ganz großer Stangen	5

Radies= oder Monat=Rettig=Samen.

Radies:	
— ganz frühe goldgelbe	12
— rothe und weiße	5
— holländ. lange dunkelrothe	6
— — — rosenrothe	6
Rettige:	
— Sommer=	4
— runder schwarzer Winter=	6
— langer " "	6

Küchenkräuter.

Stragelkaffee (Astragalus baeticus)	4
Basilikum, großes Küchen=	6
— krauses feines	8
Dill	2
Gartenkresse, gewöhnliche	2
Isop	4
Kerbel, krausblättriger	3
Lavendel	3
Löffelkraut	3
Majoran, ächter französischer	8
Portulak, gelber	8
Petersilie, einfache	2
— krause	3
Pfeffer= oder Bohnenkraut	6
Rosmarin	6
Spinat, langblättriger	1
— großer englischer	3
— rundblättriger	2
Thymian	8
Weinraute	8

Kernsorten.

Artischoken:	
— große rothe	12
Gurken:	
— lange grüne Schlangen=	8
— — — zum Einmachen	6
— Erfurter mittellange grüne	4
— allerfrüheste zum Treiben	6

Digitized by Google

	d. Lth. kr.
— größte 18—20 Zoll lange grüne Schlangen-Gurke aufs Mistbeet die Prise	8
Kürbisse, verschiedene Sorten . .	6
Melonen, sehr viele Sorten . .	6

Bohnen-Sorten.

Stangenbohnen:	d. Pfd.
— arabische bunte od. Feuerbohnen	18
— weiße	24
Büschbohnen, weiße Schwert-	12

Erbsen-Sorten.

	d. Lth. kr.
Zuckererbsen:	
— große blaublüh. graue Schwert-	18
— englische frühe weißblühende .	27
— früheste niedrigste, 1 Fuß hoch	24
Kneifelerbsen:	
— Erfurter große frühe Klunker	12
— — — späte grüne .	12
Spargelerbsen	36

Auch sind daselbst für Blumen-Freunde zu haben:

	fl.	kr.
Eine Sammlung gefüllt blühender Althäen-Rosen (Althaea rosea fl. pl.) in 24 Sorten und 24 Prisen	1 fl.	12 kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	4 kr.
Eine Sammlung gefüllt blühender Astern od. Sternblumen (Aster chinensis fl. pl.) in 21 Sorten u. 21 Prisen	1 fl.	— kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	4 kr.
Eine Sammlung gefüllt blühender Balsaminen (Impatiens Balsamina fl. pl.) in 12 Sorten und 12 Prisen	— fl.	54 kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	6 kr.
Eine Sammlung gefüllt blüh. Georginen (Georgina variabilis fl. pl.) in 30 Sorten und 30 Prisen	4 fl.	— kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	8 kr.
Eine Sammlung Sommerlevkojen (Cheiranthus annuus) in 25 Sorten u. 25 Prisen	1 fl.	48 kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	6 kr.
Eine Sammlung Herbstlevkojen in 15 Sorten und 15 Prisen	1 fl.	24 kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	6 kr.
Eine Sammlung Winterlevkojen (Cheiranthus incanus) in 14 Sorten und 14 Prisen	1 fl.	— kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	6 kr.
Eine Sammlung Skabiosen (Scabiosa major) in 8 Sorten und 8 Prisen .	— fl.	36 kr.
Einzeln kostet jede Sorte	— fl.	5 kr.
Eine Sammlung Sommer-Gewächse in 100 Sorten u. 100 Prisen mit Namen .	3 fl.	48 kr.
Eine Sammlung dergl. von 50 Sorten und 50 Prisen mit Namen	1 fl.	54 kr.
Eine Sammlung dergl. von 25 Sorten der schönsten u. neuesten	1 fl.	12 kr.
Eine Sammlung perennirender od. Stauden-Gewächse in 50 Sorten u. 50 Prisen m. Nam.	1 fl.	12 kr.
Eine Sammlung dergl. von 25 Sorten u. 25 Prisen m. Namen	1 fl.	12 kr.

nebst vielen anderen.

Eine umständlichere Nachricht über diese Gartenbau-Anstalt zu Frauendorf kömmt noch Seite 272 vor.

Digitized by Google

Achtzehntes Kapitel.

Tabelle mit genauer Anzeige zur Aussaat und Anpflanzung der Gemüsegewächse aller Art.

Vorerinnerung: 1) Wo Zolle angesezt sind, bedeutet es, daß die Samen-Körner gewöhnlich nicht ausgesäet, sondern einzeln tief gesteckt werden.

2) Wo eingeharkt angesezt ist, bedeutet es, daß der Same etwa einen halben Zoll tief — und mit einem Rechen eingeharkt werden kann.

3) Wo flach eingeharkt stehet, bedeutet es, daß der Same etwa einen Viertelzoll mit Erde bedeckt werden darf.

4) Wo kaum eingeharkt stehet, bedeutet es, daß es ein ganz feiner Same, und kaum einen Achtelzoll Erde über sich haben darf.

Samen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Aussäens	Weite der Aussaat nach Zollen	Tiefe des Samens	Gewöhnliche Versezungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Anis	3	10	März	6	eingeh.	—	—
Artischoke . . .	6	11	Ende April	6	1 Zoll	Juni	3
Basilikum . . .	4	7	April Mai	4	flach eingeh.	Juni	2/4
Beißkohl (Mangold)	4	6	April	4	1 Zoll	Juni	2
Blaukohl, alle Sorten	5, 6	4	März April Mai	4	eingeharkt	Mai Juni Juli	1
Blumenkohl (Carviol)	6	4	März Mai	4	eingeharkt	Juni	2
Bohnen (große Garten- und Pferdebohnen)	5	10	April u. Mai	12	3 bis 4 Zoll	—	—
Bohnen- oder Pfefferkraut . . .	2	4	März	4	flach eingeh.	Juni	1/2
Boragen . . .	2	8	März April	6	flach eingehkt	—	—
Broccoli . . .	5, 6	4	März	4	eingeharkt	Mai Juni	2

Digitized by Google

Samen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Aussäens	Weite der Aussaat nach Zollen	Tiefe des Samens	Gewöhnliche Versetzungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Carotten, Frühmöhren (gelbe Rüben)	4	9	März	4	eingeharkt	—	—
Cichorie (Hindläufte)	6	6	April	6	eingeh.	—	—
Dill	3	4	April	6	eingeh.	—	—
Englischer Spinat	3	6	März August	3	eingeharkt	Mai Septbr.	1
Erbsen, mancherlei	6, 8	5	März April Mai	6	2 Zoll	—	—
Erdartischoken (Helianthus tuberosus)	—	—	—	—	d. Knoll. 2 Z. tief	März	1 1/2
Erdbeeren . . .	—	—	—	—	—	August	1
Erdmandel . . .	—	—	—	—	d. Knoll. 2 Z. tief	Mai	1
Fenchel	4	16	April	6	eingeh.	Juni	1 1/2
Gartenmelde . .	2, 3	3	März u. April	4	eingeharkt	Mai Juni	2
Gurken, Cucummern	6	5	Mai	6	1/2 Zoll	—	—
Haberwurzel . .	3	10, 14	März	6	geharkt	—	—
Indianische Kresse	3	9	April	12	1 Zoll	—	—
Kerbel	4	10	März bis Septbr.	2 Zoll oder in Reihen	1/2 Zoll tief eingeharkt	—	—
Kerbel, spanischer .	4	6	März	3	1/2 Zoll	Juni	2
Knoblauch . . .	—	—	—	—	d. Zwiebel 4 Zoll tief	SptMz.	1/2
Kohlrabi über der Erde	5, 6	5	März	4	eingeh.	Mai Juni	2
Kohlrabi unter der Erde (Kohlrübe)	5, 6	4	Mai	4	eingeh.	Juni Juli	1 1/2
Kopfkohl oder Kraut	5, 6	5	März u. April	4	eingeh.	Mai Juni	1 1/2
Krausemünz . .	1	—	April	8	kaum eingeh.	März August	1
Kresse (Gartenkresse)	3	4	April	in Reihen	ganz flach	—	—

Digitized by Google

Samen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Aussäens	Weite der Aussaat nach Zollen	Tiefe des Samens	Gewöhnliche Versezungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Kümmel	2	10	April August	4	eingeh.	Juni Septbr.	1/2
Kürbis, alle Sorten	3, 4	8	Anfang Mai	24	1 Zoll	—	2
Lavendel . . .	1	—	April	3	flach eingeh.	Juni März August	1
Löffelkraut . . .	2	9	April u. August	4	einge- harkt	Juni Mz.Aug.	—
Majoran, gemeiner	1, 2	8	Mai	3	ganz fla.	Juni	1/2
Mangold	4	6	April	—	1 Zoll	Juni	2
Märkische Rübe .	3	4	Juli August	4	flach eingeh.	—	—
Mairübe . . .	3	4	April	6	eingeh.	—	—
Meer- od. Seekohl	—	3	März, August	6	3 Zoll	Juni	1
Meerrettig	—	—	—	—	—	April August	—
Melisse	2	—	April	4	ganz flach	Juni alte Stöcke umzul. Septbr. u. April	1
Melone	6	5	April	24	—	Mai	2
Möhren oder gelbe Rüben . . .	4	9	April	6	eingeh.	—	—
Pastinake	2	12	März	6	eingeh.	—	1/2
Perllauch	2	9	März	2	flach eingeh.	Mai Septbr.	—
Petersilien-Kraut	4	21	Februar Septbr.	3	eingeh.	—	—
Petersilien-Wurzeln	4	21	März April	4	eingeh.	—	—
Pimpinelle	2	—	April	3	eingeh.	Juni	1

Digitized by Google

Samen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Aussäens	Weite der Aussaat nach Zollen	Tiefe des Samens	Gewöhnliche Versetzungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Portulak . . .	3	8	April, Mai	4	kaum eingeh.	Mai	1/2
Porre, spanischer Lauch	2	9	April	2	flach eingeh.	Juni	1/2
Radieschen, Monat-Rettige . . .	5, 6	4	bis August	3	eingeh.	—	—
Rapontika . .	3	6	März	4	flach eingeh.	Mai	1
Rapunzeln (Feldsalat)	2, 3	6	August	2	oben auf gestreut	—	—
Rettig, Winter-	5, 6	4	Juni	12	1/2 Zoll	—	—
Rettig, Sommer-	—	—	Mai	6	1 Zoll	—	—
Rocambolle (Schlangenknoblauch) .	—	—	—	—	4 Zoll	Septbr. März	1/2
Rothe Rüben . .	4	6	April	12	1 Zoll	—	—
Runkelrüben . .	5	6—10	März, April	4	1 Zoll	Juni	2
Salat	4	3	März b. Ende August	4	einge-harkt	April bis Oktober	1
Salbei	4	10	März	4	eingeh.	Mai	1
Schalotten . . .	—	4	—	—	4 Zoll	Septbr.	1/2
Sauerampfer . .	1, 2	8	März April	3	kaum eingeh.	Juni	1
Schnittkohl . . .	6	5	März	4	eingeh.	—	—
					4 Zoll hoch	März	
Schnittlauch . .	—	—	—	—	—	Septbr.	1/2
Sellerie	3	11	März	3	flach eingeh.	Juni	1
Senf	3	5	März	4	eingeh.	—	—
Sommerendivien .	4	5	März bis Juni	3	eingeh.	Mai bis Juli	3/4
Spanischer Pfeffer	3	2	April	3	flach	Mai	—
Spargel	3	21	Oktober	6	1 Zoll	März	2
Spargelerbsen . .	3	8	März April	6	1 Zoll	—	—

Digitized by Google

Samen von	Bleibt keimfähig Jahre	Geht auf nach Tagen	Gewöhnliche Zeit des Aussäens	Weite der Aussaat nach Zollen	Tiefe des Samens	Gewöhnliche Versezungszeit der Pflanzen	Weite der Verpflanzung nach Schuhen
Spinat	5	6	März	4	eingeh.	—	—
Stragelkaffee . .	4	10	April	18-24	1 Zoll	—	—
Thymian	2	8	März April	2	kaum eingeh.	Mai	½
Weinraute	2, 9	4	März	4	eingeh.	—	—
Winterkarotten .	4	9	August	3	eingeh.	—	—
Winterendivien .	7	4	Ende Juni	3	eingeh.	Juli August	1
Winterkresse . .	2	—	Septbr.	3	kaum eingeh.	—	—
Wintermajoran .	1	7	April	2	flach	Mai Septbr.	2
Wintersalat . .	4	5	August Septbr.	3	eingeh.	Oktober	1
Wirsing od. Porschkohl	6	4	März Mai	4	eingeh. flach	Juni Mai	2
Ysopp	2	8	März	3	flach eingeh.	Juni	½
Zukerwurzel . . .	3	10	März, Novbr.	3	eingeh.	März	1
Zwiebel	2, 3	9	März	4	eingeh.	—	—

Mittel, den Samen sehr lange keimfähig zu erhalten.

Man wikle den Samen in Fliesspapier, und lege ihn in Rosinen oder in ungeläuterten feuchten Zuker so ein, daß er damit ganz bedekt werde, so wird ihn diese geringe Feuchtigkeit, die die getroknеten Rosinen oder der Zuker haben, in einem guten, zum Keimen tauglichen Zustande lange Jahre erhalten. Zur Verschikung des ausländischen Samens wäre diese Art der Aufbewahrung die geschikteste, um frischen Samen aus fernen Gegenden zu erhalten.

Digitized by Google

Neunzehntes Kapitel.

Kurzer Unterricht, wie man den nöthigen Samen selbst erziehen kann.

Je reifer und vollkommener der Same ist, desto schönere Pflanzen wachsen aus demselben. Es ist begreiflich, daß von einer schlechten, verkrüppelten Pflanze dann wieder kein guter Same kommen kann. Mancher klagt, daß ihm seine Gemüse-Pflanzen von Jahr zu Jahr weniger gerathen, und bemerkt nicht, daß es blos daran liege, daß er immer schlechtern Samen bekam und ausbaute.

Man soll solche Gewächse, wovon man Samen bekommen will, eigens erziehen, indem zur Ausbildung eines guten Samens ein sonnenreicher Stand, fetter guter Boden, weiter Raum ꝛc. sehr Vieles beitragen. Dabei muß man auch nur die allerschönsten und vollkommensten zu Samenträgern wählen; also zum Beispiel von Salat die fettesten, dichtesten Köpfe; von Kohlrabi die glattesten und größten; von Zwiebeln die reifsten, plattsten und diksten u. s. w.

Zur genauern Behandlung eines jeden zum Samen bestimmten Gewächses insbesondere hier in Kürze Folgendes:

Anis und Basilikum müssen zur Samenerziehung den wärmsten Standort haben, 1 Schuh weit von einander — an ihrem ersten Orte unverpflanzt stehen bleiben. Sobald einzelne Stengel braune Körner bekommen, so geht die Reife an. Die Stengel schneidet man behutsam ab, und legt sie auf Papier an ein sonnenreiches Fenster.

Blumenkohl, Carviol. Der Same des Blumenkohls ist etwas schwer zu erziehen. Diejenigen Pflanzen, die im Mai und Junius Blumen ansezen, geben im Julius und August guten Samen. Man bindet bei völliger Trokenheit an den schönsten Stauden die Spizen der Blätter vorsichtig mit Bast zusammen. Sobald aber Blütenknospen erscheinen, muß man den Verband lösen. Wenn die Samenstengel blühen, so kneipt man ihre Spizen ab, die ohnehin den schlechtesten Samen geben, und so bald die Schoten anfangen, weiß zu werden, und die Körner darin braun, so ziehet man die Staude aus, und hängt sie an die Mittagsseite des Hauses in die freie Luft zum Nachreifen an der Wurzel auf. Nach etwa 14 Tagen hängt man sie an einen luftigen Ort bis zum Ausmachen des Samens. Der Blüte

Digitized by Google

des Samens sind die Blattläuse sehr gefährlich. Man muß sie daher öfters gelinde begießen mit einem feinen Seiher der Gießkanne.

Borasch (Boragen). Wenn man denselben einmal im Garten angepflanzet hat, so vermehrt er sich von selbst mehr, als man verlangt.

Blaukraut, Braunkohl, Grünkohl. Man muß sich besonders vor Vermischung der verschiedenen Spielarten hüten. Die Samenstengel blühen im April. Sie pflegen im freien Lande auszudauern und zu überwintern.

Cichorien, Carotten, gelbe Rüben, Petersilienwurzel rc. dauern in einer trokenen Lage im Winter im Freien aus, in einer nassen vermodern sie. Man kann sie im Frühjahre zum Samentragen, der Erde gleich, auspflanzen. Sobald die Samen anfangen, gelb und braun zu werden, so ist die Reife zum Abnehmen da.

Gurken (Kukummern). Man läßt von den ersten vollkommensten Früchten einige reif werden und wenn sie ganz orangefarb geworden, werden sie in die freie Luft zum Nachreifen gelegt. Wenn sie dann weich sind, werden sie aufgeschnitten, die Kerne mit dem Schleim ausgenommen, in Wasser rein gewaschen, und sodann die Kerne an der Luft getroknet und etliche Mal mit den Händen auseinander gemacht, damit sie nicht zusammenkleben.

Von dem Kohlrabi über der Erde werden die rundesten und glattesten von mittelmäßiger Größe durchgewintert, und im Anfang April ausgepflanzt. Sie werden so tief in die Erde gesezt, daß nur der Kopf hervorsteht, übrigens der Same wie von den Kohlarten behandelt. — Die Kohlrabi unter der Erde (Erddorschen) aber, die auch wohl in trokenem Boden im Garten den Winterfrost aushalten, werden ganz in die Erde eingesezt, und wenn der Knollen hervorwächst, die Erde daran gehäufelt.

Körbel. Hat man ihn öfters abgeschnitten, so läßt man ihn in Samenstengel schiessen. Wenn er schwarz ist, so ist er reif; er fällt aber gar leicht ab, und besamet sich von selbst überflüßig.

Krausemünze. Sie trägt reichlich Samen, und man läßt die verwelkten Stengel im Liegen nachreifen. Allein durch die Wurzelausschläge läßt sie sich am Leichtesten fortpflanzen.

Kresse. Wird wie der Körbel behandelt. Die Samenhülsen aber werden weißlich.

Digitized by Google

Kümmel. Trägt im Juli des andern Jahres wieder Samen.

Kürbis. Die Samenkerne werden wie die der Gurken behandelt.

Lavendel. Trägt zwar reichlich Samen, wird aber durch die Vertheilung der Stöke am Leichtesten vermehrt.

Majoran. Man durchwintert die gegen Ende Junius ausgesäeten Pflanzen im Freien, und versezt sie im Frühjahr mit der Erde an eine warme Mauer, da sie dann im Juli und August braunen Samen in Kapseln tragen.

Meerrettig. Wird nicht durch Samen, sondern durch die abgeschnittenen Kronen der Wurzeln und durch kleine Nebenwurzeln fortgepflanzt.

Melisse. Wird am Leichtesten durch Zertheilung vermehrt.

Pastinaken. Werden wie die Carotten behandelt, und die Samenstengel abgeschnitten, ehe die zwei aufeinander liegenden Samenkörner sich von einander theilen.

Porre, Lauch. Will einen trokenen Sommer haben, und warme Lage. Der Same wird wie der Zwibelsame behandelt. Man kann auch die Zwiebeln unverpflanzt auf ihrer Stelle stehen lassen, wenn sie zumal auf einem guten, mit Sand vermischten Boden stehen, an einem sonnigen Plaz.

Radiese und Rettige. Was die Radiese betrifft, so wählet man solche aus, die nach ihrer Art entweder schön rund, oder gerade länglicht sind, ohne Knoten und Nebenzaken, und kleines Gekräut haben, sezt sie auf ein besonderes Land und gießet sie an, bedekt sie auch wohl bei heissem Wetter, bis sie gewachsen sind. Werden nun die Samen-Schoten weiß, so ziehet man sie aus und hänget sie zum Nachreifen auf einen luftigen Boden. — Die großen Rettige aber überwintert man vorsichtig, und sezt sie im April in's Land. Oder man säet lieber, die man zum Samentragen erziehen will, erst um Johannis aus, und überwintert die besten davon.

Rapunzel. Davon läßt man sich einige Pflanzen aufschießen, und wenn sie im Junius anfangen, den weißlichen Samen fallen zu lassen, so zieht man sie aus und läßt sie auf einem Tuche nachreifen.

Rübenarten. Mit kohlartigem runden Samen.

Rübenarten. Mit beeterübenartigem vielekigten Samen.

Herbstrüben, bayerische Rüben, weiße, rothe Rüben, Beet- oder Runkelrüben, Mangold rc. werden, wie die weißen oder Wasserrüben, in der Erde in Gruben oder in einem guten Keller

Digitized by Google

durchwintert und im Frühjahr ausgesezt, dann die aufgeschossenen Samenstengel wie die Kohlarten behandelt. — Der Mangold oder römische Kohl kann über Winter im Freien stehen bleiben, und treibt im folgenden Jahr mannshohe Samenstengel.

Salatsamen. Wie er zu erziehen, weiß Jedermann. Bei seinen vielen Sorten muß man nur aufmerksam seyn, daß man sie nicht nahe zusammenseze, um die Vermischung zu verhüten, auch die Sorten auf den Ländern bezeichnen. Denn wenn sie im Samen stehen, lassen sie sich nicht mehr wohl unterscheiden. Viel Regenwetter ist dem Samen nachtheilig; man muß dann den Samen sammeln, so gut man kann, und ihn bei Sonnenschein in's Freie legen, daß er wohl trokne und nachreife.

Salbei. Wird am Leichtesten durch Ableger vermehrt, und geht der Same auch nicht immer auf.

Schalotten. Werden durch die Zwiebelbrut vermehrt.

Schnittkohl. Man läßt davon so viel zu Samen stehen, als man will, und schneidet ihn nicht ab: wird übrigens wie der blaue Kohl ꝛc. behandelt.

Sellerie. Man wählt solche Knollen zum Samentragen, die ansehnlich groß sind und wenig Gewurzel haben, das jedoch nicht darf abgeschnitten werden. Im April werden sie auf ein sonnenreiches Land gesezt, und wenn die Körner durch eine bräunliche Farbe ihre Reife zu erkennen geben, ihre Samenstengel abgeschnitten und aufgehängt.

Sommer-Endivien, Winter-Endivien. Ihr Same wird wie Salatsame behandelt.

Spargel. Man läßt den Samen in den rothen Beeren abtroknen.

Spargelerbsen, Spinat. Davon läßt man Pflanzen zum Samentragen aufschießen, und wenn die Stengel und Körner ihre grüne Farbe verlieren, werden sie abgeschnitten und aufgehängt.

Thymian. Zwiebelsamen. Die Zwiebeln werden in Bündel gebunden und in einer frostfreien Kammer aufgehängt.

Zwanzigstes Kapitel.

Noch einige wichtige Regeln zur Samenerziehung.

Keine Arten von solchen Pflanzen dürfen sehr nahe bei einander stehen, welche in Blüte und Samen einander sehr ähnlich

Digitized by Google

sind, und noch viel weniger die verschiedenen Abarten einerlei Pflanzen. Es dürfen also nicht Kohlrabi und Kohlrüben, nicht Braun- und Weißkohl, aber noch vielweniger verschiedene Arten von Erbsen, z. B. eine Früh- und eine Späterbse, oder von Kohl, Zwiebeln, Rüben u. s. w. nahe bei einander stehen.

Der Grund dieser Regel ist darin enthalten, daß sich der Samenstaub solcher Gewächse mit einander vermischen, und niemals die vorige Art wiedergeben würde. Dieß ist jezt eine sehr bekannte Sache, und wem sie noch unbekannt ist, der kann sich doch von der Nothwendigkeit dieser Regel leicht überzeugen. Er pflanze seine Samenstauden von verschiedenen Arten von Kohl, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, dicht neben einander und sehe dann, was er aus den erbauten Samen für Gewächse erhält. Er wird aus 2 Erbsenarten, die neben einander blüheten, wovon die eine eine gemeine und die andere eine Zukererbse war, eine Art erhalten, die das Mittel zwischen beiden ist. So wird es mit den meisten übrigen auch gehen.

Will man solche Ausartungen ähnlicher Gewächse verhüten, so muß man dieselben weit genug von einander bringen. Vierzig bis sechzig Schritt Entfernung sind gewiß nicht zu viel, wenn man sorgfältig zu Werke gehen will. Sollten aber zwei Gewächse ähnlicher Art zum Samentragen dicht neben einander stehen, so müssen sie zu verschiedenen Zeiten ausgesezt werden, damit die eine Art schon abgeblüht habe, wenn die andere Art erst zu blühen anfängt.

Da der Same einer Staude nicht gleichzeitig reift, so muß man öfter in den Garten gehen und nachsehen, und die einzelnen Dolden und Zweige, welche man reif findet, nach und nach abnehmen.

Den Samen muß man so lange als möglich in seinen Schoten, Kapseln und Hülsen lassen, und nicht gleich ausmachen.

Nimmt man den Samen von den Stauden ab, so muß man darauf sehen, daß derselbe troken werde, ehe man ihn aufhebt. Ein nasser oder feuchter Same geht sehr leicht in eine Art Gährung über, wird schimmlig und dumpfig und verdirbt.

Einundzwanzigstes Kapitel.

Einige Regeln beim Aussäen des Samens.

Ehe man Samen aussäet, soll das Land zuvor erst zubereitet worden seyn, und diejenige Beschaffenheit haben, welche die Gewächse verlangen, die man zu erziehen gedenkt.

1) Wer blos Pflanzen erziehen will, welche nach der Hand

Digitized by Google

auf ein anderes Beet gesezt werden sollen, der gibt ihnen nur ein mittelmäßiges, nicht zu schlechtes und nicht zu fettes Land. In einem zu magern Lande würden die Pflanzen zu langsam wachsen und sich auf dem nachmaligen bessern Lande nur schwer wieder erholen. In einem zu fetten Lande würden sie zu weichlich werden, jeder starke Wind würde sie umkniken, und beim Verpflanzen würden sie nur mit vieler Mühe anwachsen, auch wohl häufig ganz eingehen, da sie einen so harten Angriff auszustehen nicht stark genug wären.

2) Wenn man aber Gewächse ziehen will, die auf dem Orte, wo man sie aussäet, auch völlig auswachsen sollen, ohne anderwärts hin verpflanzt zu werden, so muß das Land gleich von der Güte und Beschaffenheit seyn, wie es die Natur erfordert, fett oder mittelmäßig, schwer oder leicht.

3) Ehe man auf ein gegrabenes Land säet, muß man dasselbe eben harken. Manche säen zwar, ehe es geharkt ist: alsdann muß es aber sehr eben gegraben seyn, sonst kommt nachmals mancher Same tief und mancher flach zu liegen, und geht demnach nicht zu gleicher Zeit auf.

4) Wenn der Same ausgestreut ist, so thut man wohl, denselben mit der Harke selbst, so tief als es nöthig ist, unter zu harken, und dann noch einmal eben zu harken, es ist sonst gar zu leicht, daß man den Samen auf einen Ort in zu großer Menge zusammenbringt, und andere Stellen davon entblößt werden.

5) Man muß so säen, daß die Gewächse hinlänglichen Raum erhalten. Es ist Unverstand, wenn manche Leute glauben, daß sie desto mehr gewinnen wollen, je dichter sie säen; zwar bekommen sie mehrere Gewächse, aber desto schlechtere. Denn in der Erde finden die Wurzeln nicht Nahrung genug, und können sich nicht ausbreiten, weil eins immer das andere hindert, und über der Erde haben sie nicht Luft und Sonne genug, welche zum Wachsthume ganz unentbehrlich sind; denn Jedermann weiß, daß aus den meisten Pflanzen nichts wird, welche an einem Orte stehen, wo sie nicht Luft und Sonne haben. Wer zu dik säet, wirft seinen Samen unnöthiger Weise weg, und ist selbst Schuld, daß er schlechte Gewächse oder Pflanzen erhält; denn auch junge, zum weitern Versteken gezogene Pflanzen wollen ihren gehörigen Raum haben. Wie viel Raum jedes Gewächs haben soll, ist in der vorausgegangenen Tabelle S. 41 — 45 zu finden.

Digitized by Google

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Ausführliche Vorschrift zur Pflanzung und Wartung jeder Gemüseart insonderheit.

Meerrettig oder Krenn.

Für einen Bauersmann wäre wohl der Meerrettig oder Krenn ein sehr einträgliches Gemüse. Er bedarf nicht viele Mühe. Wo er Einmal angepflanzt ist, bleibt er immer. Er läßt sich lange aufbewahren nnd weit verschiken. Er liebt einen feuchten, frischen Boden; der Ort, auf dem er steht, mag immer etwas schattig seyn. Nur muß man ihm genugsamen Raum geben.

Nach der gewöhnlichen Methode wird dieses Wurzelgewächs blos mittelst dünner, zwei Zoll lang unter der Krone abgeschnittener Wurzeln, die man in die Erde stekt, fortgepflanzt. Bei dieser Methode bleibt gemeiniglich die senkrecht eingestekte Haupt-Wurzel schwach, oder kann sie ja tief in das lokere Erdreich eindringen, so bringt man sie ohne viele Mühe nicht ganz heraus, und sie bricht ganz ab, wodurch dann am Ende nichts als vier zakige Stangen und kleines Gewurzel zum Vorschein kommen.

Durch folgende Pflanzungsart werden alle vorbemerkten Fehle vermieden. Man macht ein etwa vier Schuh breites Land zurecht. In dieses legt man die zur Fortpflanzung bestimmten Meerretigwurzeln, wozu man zwar dünne, aber doch etwas lange Wurzeln wählen muß, quer über das Bett, in ungefähr sechs bis acht Zoll tiefe Furchen, und zwar dergestalt horizontal, daß die Krone an der einen Seite des Beetes hervorragt, das andere Ende der Wurzel aber auf der andern Seite des Beetes etwas tiefer als die Krone zu liegen kommt. Wenn die Wurzeln nur einige Wochen lang gelegen, und sich einzuwurzeln angefangen haben, so hebt man sie, indem man mit dem einen Fuß auf das hinterste Ende derselben tritt, behutsam mit der Krone auf, und reiniget sie mit einem scharfen Messer von allen kleinen Wurzeln und Fäserchen. Wenn dieß geschehen ist, wird die Wurzel wieder in ihre vorige Lage gebracht, und dieses des Jahres zwei bis dreimal wiederholt, doch ohne die an den Enden der Wurzeln befindlichen kleinen Wurzeln zu beschädigen, weil diese theils dazu dienen müssen, um den Hauptwurzeln die Nahrung zuzuführen, theils wieder neue Anpflanzungen in der Folge davon zu machen. Durch diesen einfachen Kunstgriff erhält man nicht nur doppelt so starke Wurzeln als sonst, sondern die

Digitized by Google

Wurzeln erlangen dadurch auch ein viel schöneres und glattes Ansehen, welches alles bei der gewöhnlichen Bauart des Meerrettigs nicht ist. Im schwarzen lokern Boden gedeiht der Meerrettig am besten, und wo er einmal angepflanzt ist, da ist er schwer mehr auszureuten.

Spargelzucht nach neuester Art.

Ich denke, daß ich nach dem Meerrettig vor Anderm den Spargelbau folgen lassen soll. Bauern, die nahe an Städten wohnen, könnten daraus großen Gewinn ziehen. Denn auch den Spargel darf man nicht alle Jahre bauen, wie andere Gemüse, sondern, wenn er Einmal angelegt ist, kann er 15 — 20 Jahre, ja noch länger dauern.

Vor einigen Jahren noch machte man gewaltig gekünstelte Umstände mit dem Anlegen des Spargels. Man machte mehrere Schuh tiefe Gräben, füllte sie erst mit allerhand Dung, und — erhielt doch keinen Spargel. Denn nach einigen Jahren verfaulte der Dung; die Spargelstöke sanken tief in die Erde, und beim Auffüllen des Beetes verfaulten sogar die Stöke. Jezt unterläßt man die vielen Umstände, und der Spargel wird schöner und dauerhafter.

Die Anlegung eines Spargelbeetes geschieht auf folgende Art: Man gräbt 4 Schuh breit und 2 Schuh tief einen Graben nach beliebiger Länge. Die obere gute Erde wirft man rechts, die untere aber links aus. Wenn dieses geschehen ist, wird die obere gute Erde hinunter auf den Boden gethan und der Graben bis auf 1 Schuh wieder damit angefüllt. Hierauf wird recht gut verfaulter Mist auf diesen Plaz gefahren, und ein Haufen längs dem Graben hin abgeladen. Sodann wird der Mist in den Graben geworfen, eben ausgebreitet, und so eine ½ Schuh hohe Mistlage auf die gute Erde gebracht.

Hierauf wird diese Mistlage mit kleinen Hügeln von recht guter Erde bedekt.

Merkt auf! der Graben ist 4 Schuh breit, nicht wahr? 2 Schuh breit aber dürfen die Spargelstöke nur auseinander kommen. Es haben also 2 Reihen in dem 4 Schuh breiten Graben Plaz, und diese werden über's Kreuz in folgender Figur auf diese Hügel von guter Erde gesezt:

* * * * * * * * * *

* * * * * * * * *

Digitized by Google

Ein Bauer. Ich kann mir gar keinen Spargelstok vorstellen.

Simon. Ihr müßt euch die Spargelpflanzen just so vorstellen, wie die Hopfenpflanzen. Beim Einsezen werden die kleinen Nebenwurzeln ausgebreitet, und der Kopf aufrecht gestellt; zuvor aber werden kleine Stäbe auf den Hügel gestekt, damit man in der Folge immer weiß, wo eine Spargelwurzel liegt, denn die Hügel werden nicht gelassen, wie beim Hopfen, sondern sobald die Stäbe gestekt, und die Spargeln auf die Hügel gesezt sind, wird die grobe links ausgeschlagene Erde auf den Mist und um die Hügel eingefüllt, bis der Graben voll ist und die Hügel überdekt sind.

Diese obere Erde kann man hernach durch das jährliche Bedüngen im Herbste immer noch verbessern, die untere Erde ist ohnehin gut, die Spargelstöke selbst stehen auf den Hügeln von guter Erde, und so hat man sich die reichsten Ernten zu versprechen.

Dieses Einsezen muß im April geschehen, und am Besten dazu sind ein- oder zweijährige Pflanzen, die man bei Gärtnern zu kaufen bekommt. Es versteht sich, daß sie zuvor an ihren Wurzeln müssen beschnitten werden, znmal wo sie schadhaft sind.

Alle Herbste, etwa im Oktober, wenn der Spargel gelb wird, wird er einen Schuh über der Erde abgeschnitten, und dann düngt man ihn mit dem besten Dünger.

Ein Bauer. Und der gelbe Abschnitt wird hernach gegessen?

Simon. O, bei Leib nicht! der wird weggeworfen. Die genießbare Frucht davon bekommt man im Frühjahr, wie ich gleich hernach sagen will.

Im März und April wird die Erde mit der Harke stark aufgelokert, und da dienen die gestekten Stäbe als Wahrzeichen, daß man keine Stöke zerhakt. Wenn die Witterung zu troken ist, müßte der Spargel im ersten Jahre der Anlage einigemal begossen werden. Stets aber ist er vom Unkraute zu säubern.

In den ersten 3 Jahren hat man noch keinen Genuß von dieser Anlage, erst wenn der Spargel völlig 3 Jahre so gestanden hat, sticht man ihn, und dann zwar alle Jahre.

Ein Bauer. Wie ist das? Wie sticht man ihn?

Simon. Er treibt eine Menge Geschosse, (Stengel) aus der Erde. Wenn diese 3 oder 4 Zoll über der Erde gewachsen

Digitized by Google

d, schneidet man sie einen guten Zoll unter der Erde, die
n etwas auf die Seite räumt, ab; jedoch, wenn man klug
n will, läßt man ihm allezeit den ersten Stengel gehen, damit
daran für's folgende Jahr besser anseze.

Buzhofer. Hops! Das richt' ich mir ja gleich!

Simon. Man kann den Spargel theuer verkaufen. Er
ßt sich zudem, ohne daß er verdirbt, weit verschiken.

Noch eine Hauptsache ist

Der Zwiebelbau.

Zwiebel ist immer theuer, läßt sich leicht aufbewahren, leicht transportiren und hält sich lange. Die Zwiebeln verlangen einen guten, etwas fetten, aber nicht frischgedüngten, lokern und wohlzubereiteten, aber doch nicht sandigen und leichten, sondern mehr etwas schweren Boden. Das Zwiebelland muß man schlechterdings im Herbst zuvor umgraben und mit verrottetem kurzen Mist bereichern, und man kann ein Zwiebelland zu sehr hohem Ertrag bringen, wenn man seinen Ueberfluß zu Geld machen will. Es werden aber die Zwiebeln auf zweierlei Art erzogen und gebauet. In einigen Gegenden erziehet man sie durch die sogenannten Stekzwiebeln, in andern aber sogleich durch den Samen. Jene säen den Zwiebelsamen sehr dicht auf das Land: da gibt es natürlich allermeist ganz kleine Zwiebelchen, und diese werden für das andere Jahr zum Steken und zur Erziehung der für die Küche brauchbaren und großen Zwiebeln und zum Verkauf für diesen Behuf aufgehoben; die aber darunter größer werden, als ein Tauben-Ei, werden den Herbst und Winter durch verspeiset. In andern Gegenden aber wird der Zwiebelsamen auf das bereitete Land ganz dünn ausgesäet, so daß die aufgehenden Zwiebelpflanzen 4 Zoll um sich herum Raum haben, und wo sie dichter zu stehen kommen, werden die überflüßigen ausgezogen und auf ein anderes Beet in ihrer gehörigen Weite auf 4 bis 5 Zoll verpflanzt, da sie dann sehr leicht anwachsen, wenn zumal der Boden feucht ist, oder begossen wird. Zur Zwiebelerziehung zu Stekzwiebelchen hat man zwar mit der Aussaat des Samens nicht so sehr zu eilen. Gewöhnlich aber, da ohnehin der Same meist bis 4 Wochen in der Erde liegt, wird er im Frühjahre, sobald man in die Erde kommen kann, ausgesäet. Sein Land soll eine möglichst freie und sonnenreiche Lage haben. Im

Digitized by Google

Schatten der Bäume wollen die Zwiebeln nicht fort, zumal wenn man sie im ersten Jahre durch den Samen in ihrer Vollkommenheit und Größe erziehen will. Mehr kann das Stekzwiebel-Land vertragen; jedoch ist auch dieses nicht in der Regel.

Pflanzet man Stekzwiebeln aus, die man das Jahr zuvor erzogen hat, so werden sie in das zubereitete Land, sobald man nach dem Winter in die Erde kommen kann, reihenweise, 5 bis 6 Zoll weit von einander, eingestekt, so daß sie etwa 1 Zoll Erde über sich haben, und man muß dahin sehen, daß die Spizen der Zwiebeln nach oben gerichtet seyen. Bei der weitern Wart und Pflege der Zwiebelländer ist die Hauptsache, daß sie vom Unkraute rein gehalten und fleißig gejätet werden. Denn da dieses Gewächs kleine zarte Wurzeln hat, die ihre Nahrung nicht weit umher suchen können, so ist leicht zu berechnen, wie bald es schmachten und zurük bleiben muß, wenn das wuchernde Unkraut ihm die Nahrung rings umher entziehet. Das Wachsthum vollenden die Zwiebeln gewöhnlich gegen Ende August, um Bartholomäi, wenn ihre Blätter von oben herunter gelb werden und sich auf die Erde legen. Viele haben aber dike Stengel, die nicht sobald verwelken wollen; und sie abzuschneiden, würde sie faulen machen. Diese müssen zuerst verspeiset werden, und halten sich nicht in und über den Winter.

Zum Einsammeln der Zwiebeln muß man trokene Witterung abwarten und die Nachmittagsstunden dazu nehmen. Sie werden sodann auf einem luftigen Boden oder Speicher ganz dünn auseinander gebreitet, daß das grüne Kraut völlig welke, da man dann in einigen Wochen sie von Kraut und Wurzeln völlig abpuzen und zum Wintergebrauch aufheben kann. Das geschieht in einer frostfreien Kammer.

Gefrieren sie auch ungefähr, so muß man sie nur nicht mit bloßen Händen angreifen, sondern ruhig liegen lassen, bis sie von selbst wieder aufthauen, da sie dann größtentheils wieder gut werden. Die kleinen Stekzwiebeln hängt man in einem leinenen Sak oder engen Nez in einer frostfreien Kammer auf. Manche hängen sie hinter den Ofen, Andere sogar neben die Schornsteine. — Die Zwiebeln erhalten sich gut bis zur warmen Frühlingszeit, wo sie aber nach ihrem Naturtrieb anfangen, auszutreiben und dann unfruchtbar werden. — Zum Samentragen werden die vollkommensten jeder Art Zwiebeln ausgesucht, und im März 1 Fuß weit von einander so tief ausgestekt, daß sie 2 Zoll

Digitized by Google

hoch Erde über sich haben. Sind die Samenköpfe aufgeschossen, so bindet man die Rohrstengel loker an einen Pfahl, und wenn sich einige Knöpfchen in den aufgeschossenen Samenköpfen öffnen und den schwarzen Samen zeigen, so werden sie mit einem Stük vom Rohr abgeschnitten, in Gebünde zusammengebunden und bis zum Gebrauch aufgehängt, alsdann ausgeklopft und ausgerieben, geschwungen und gereiniget.

Schalotten. Diese verlangen vorzüglich ein mürbes, lokeres, etwas sandiges Erdreich, in welchem durchaus kein Dünger mehr unverweset ist. Sie kommen einen halben Fuß in's Gevierte zu stehen. Man bedekt sie beim Pflanzen völlig mit Erde, oder sezt sie auch in Furchen; sorgt aber, daß unten keine Höhlung bleibe. Da sie so leicht aus ihren kleinen Zwiebeln fortgepflanzt werden, so wäre die Mühe, sie aus Samen zu erziehen, überflüßig, zumal, da sie in unsern Gegenden nicht gern Samen bringen. Man sezt die Zwiebeln entweder um Michaeli, oder auch im Frühjahr, im März oder April. Sie vermehren sich sehr stark. Die Zwiebel ist klein, länglich und röthlich, und treibt nicht stark in's Kraut. Hat man sie im Herbst gepflanzt, so wird im folgenden Jahre um Jakobi ihr Laub gelb. Dann werden sie aufgenommen. Sie länger stehen zu lassen, würde nur in einem sehr troknen und sandigen Boden gut gethan seyn. Sie müssen an einem sichern Orte aufgehoben werden, um der Mäuse willen, und an einem luftigen, damit sie nicht dumpfig werden.

Johannislauch. Jakobszwiebeln. Großer Schnitlauch. Diese Zwiebeln sind zwar den Schalotten sehr ähnlich, aber in allen ihren Theilen größer, auch im Geschmak etwas stärker. Wenn sie in einen Braten gestekt werden, so sticht ihr Geschmak nach ein Paar Tagen etwas auf Knoblauch. Ihre Schale ist etwas röther, als die der Schalotten, und sie kommen im Frühjahr eher heraus. Uebrigens werden sie auch, wie jene, nach Johannis ausgehoben und um Jakobi wieder einzeln gestekt, und fernerhin eben so behandelt, wie bei den Schalotten gezeigt worden ist. Sie verdienen auch deßwegen in keinem Garten zu fehlen, weil man sie vom Frühjahr an, wenn es an Zwiebeln fehlt, bis sie wieder ausgehoben werden, frisch aus der Erde verbrauchen kann. Sind sie aber einmal ausgetroknet, so taugen sie nicht mehr, und bestehen aus lauter übereinander liegenden Häuten ohne Fleisch.

Digitized by Google

Porre. Lauch. Die Zwiebel wird nicht groß, aber desto ansehnlicher die Blätter. — Sie will einen Boden, wie die Gartenzwiebeln. Ist der Anfang des Aprils warm, so wird der Same gesäet, ausserdem aber in der Mitte des Aprils; denn bei kalter und nasser Witterung hilft das frühe Säen nichts. Was nun im Junius von Pflanzen groß genug ist, wird in ausgezogenen Reihen einen halben Fuß weit von einander ausgepflanzt, nachdem sie wie gewöhnlich an Wurzeln und Blättern beschnitten worden, sogleich begossen und nach und nach bei weiterem Wachsthum die Furche beim Behäkeln beigezogen. Auch zu Anfang des Julius kann man Porrepflanzen aussezen. Weiterhin werden sie vom Unkraut gereiniget, behäkelt und etwas angehäufelt. — Im Oktober nimmt man die Zwiebeln heraus und legt sie in den Keller. Man kann sie aber schon im August aus dem Lande verspeisen. Durch den Winter hindurch kann man sie auch im freien Garten lassen, und der Frost schadet ihnen nicht. Vorzüglich läßt man die Pflanzen im Garten, die im folgenden Jahre Samen tragen sollen.

Perllauch, wegen seines feinen Geschmaks noch mehr als der Porre geschäzt, ist nichts anders, als eine Abänderung des Porre, aus dem er auch sehr leicht gezogen werden kann. Man darf nemlich nur die beim Porre hervorwachsenden Nebenschößlinge im Winter abnehmen, und im folgenden Frühjahr im März oder April verpflanzen, und ihnen, sobald sie in Samen treiben wollen, die Samenstengel, wie bei den Winterzwiebeln, ausschneiden. Nimmt man die Zwiebeln auf, sobald das Land troken ist, und verpflanzt sie im September aufs Neue, einen halben Fuß ins Gevierte, so erhält man schon im Junius des folgenden Jahres eine Menge kleiner, weißer und glänzender, den Wachs-Perlen ähnlicher Zwiebeln. Die größten werden kaum wie Haselnüsse. Diese Zwiebeln brauchen zum Gebrauch in die Küche nur gewaschen, und nicht erst gehäutet zu werden. Man vermehrt sie durch die Zwiebeln selbst, ungeachtet man sie auch aus ihrem Samen erhalten kann. Man sezet sie im August oder September, und in 8 bis 14 Tagen treiben sie neues Laub. Sie werden im künftigen Jahre gegen Jakobi aufgenommen, wenn das Kraut troken wird. Sind sie erst einmal an einer Stelle, so sorgen sie schon selbst für ihre Fortpflanzung. Man kann ihnen daher eine Stelle geben, wo man sie stehen lassen will.

Digitized by Google

Schnittlauch, Schnittling. Diese allerkleinste Lauch-Art ist so bekannt, daß sie fast keiner Beschreibung bedarf, und so allgemein und fast unentbehrlich, daß ihn Viele, die kein Gärtchen am Hause haben, in Blumentöpfen vor den Fenstern ziehen, da er wie ein Gewürz auf Suppen, Kräutergemüsen und hundert andern Speisen, sogar auf Butterbrod gestreut und gebraucht wird, und fast jedem Geschmak angenehm ist. Seine Zwiebelbrut wird nicht gebraucht, sondern nur die zarten hohlen Blätter, die Röhrchen bilden und spiz auslaufen. Sie wachsen immer nach, je mehr man sie abschneidet, das man den ganzen Sommer hindurch thun kann. Ob er schon von der Kälte nie leidet, so verschwinden doch im Winter seine Blätter: kommen aber bei dem ersten Frühlingstrieb wieder hervor, und dann ist es Zeit, ihn auszupflanzen, da man eine alte Staude herausnimmt und zerreißt, und die Büschelchen von 6 bis 8 Zwiebelchen einsezt. Man kann sie aber bis 6 Jahre stehen lassen, wenn sie von Unkraut, zumal von Queken rein gehalten werden. Er trägt eine Menge bleichrother Samenknöpfchen, die anfänglich in einer weißen Haut oder Scheide eingeschlossen sind, und bei dem Aufblühen ein Ansehen, wie die Federnelken an der Rabatten-Einfassung, machen. Was man aber zum Abschneiden für die Küche bestimmt, muß man nicht zum Samenstengeltreiben kommen lassen, weil solche Samenstengel härter und unschmakhaft werden, und untauglich zu einem feinen Zwiebelgewürz sind.

Knoblauch. Er hat mit der Rokambolle, die mit ihm verwandt ist, ganz gleichen Anbau, Wartung und Erziehung. Die Samenstengel tragen aber keine jungen Zwiebeln, wie die nachfolgende, sondern ordentlichen Samen wie die Gartenzwiebel. Es wird aber dieser Samen in unsern Gegenden selten reif. Man pflanzt ihn daher durch seine Zwiebeln (Zehen) fort, die mit der Spize aufrecht, einige Zoll tief in ein gutes, nicht frisch gedüngtes Land gelegt werden. Dieß kann im Herbst oder Frühjahr geschehen. Es sezen sich oft 39 und mehr Zwiebeln an einer Staude an.

Rokambolle. Schlangen-Knoblauch. Er hat einige Aehnlichkeit mit dem Knoblauch. Sein Geschmak aber ist milder und zärter. Schlangenknoblauch heißt er, weil der Samenstengel sich oben mit dem Samenkopf nach der Erde krümmt, und dann auf's Neue sich in die Höhe beugt. Die Wurzel ist ein Knollen, dem gemeinen Knoblauch ähnlich. Der

Digitized by Google

Stengel wird ungefähr 2 Fuß hoch, und die Blätter, die zuerst hervortreiben, sind platt, wie an dem Lauch, und umschließen den Stengel bis zu einer gewissen Höhe, geben sich nachher los und schlagen sich nach der Erde zurük. Der obere Theil des Stengels ist platt, grün, nakend, und macht obbemeldete Krümmungen, und endiget sich mit einem kugelrunden Kopf, der in einer weißlichen Haut stekt, die einen verlängerten Schnabel, einem Horn ähnlich, bildet. Wenn sich dieser Kopf öffnet, so sieht man unter den Blüten vermischt kleine Zwiebeln, welche anfänglich purpurfärbig sind, nachher aber weißlich werden. Die Fortpflanzung durch den Samen ist unnöthig weitläufig: besser geschieht sie durch die Zwiebel-Brut, sowohl von denen, die in der Erde gewachsen, als auch vermittelst deren, die am Samenkopf gestanden. Sie werden im Herbst, in der ersten Hälfte des Oktobers, 4 bis 5 Zoll von einander entfernt und mit 1 Zoll Erde über sich eingelegt. Im ersten Jahre bekommen sie gewöhnlich nur die Größe einer Haselnuß, und treiben keine Stengel. Nach Jakobi pflegen ihre Blätter zu verwelken, da man dann die Zwiebeln aushebt, zum Abtroknen hinlegt, und sodann zum Gebrauche aufhebt. Im Herbste legt man wieder einen Theil auf 8 bis 10 Zoll Entfernung, und diese erhalten eine ansehnliche Größe und treiben Stengel.

Die Jungetragende Zwiebel. Diese nicht gar sehr bekannte Zwiebel ist unter diesen beschriebenen knoblauchartigen Sorten die allerfruchtbarste. Eine einzige Zwiebel kann 60 bis 80 Stük junge Zwiebeln tragen. Denn sie macht nicht nur eine Zwiebelbrut in der Erde, sondern auch eine doppelte Krone von Zwiebeln oben an dem Samenstengel. Auch sezt sie nicht nur wie die Rokambolle am Ende des Samenstengels einen Büschel kleiner Zwiebeln an, sondern treibt auch noch einen Stiel aus der Mitte dieser Zwiebelkrone hervor, der aber kaum den vierten Theil so stark ist, als der untere, und trägt an dessen Spize abermals einen Büschel junger Zwiebeln. Ja, er wiederholt oft diesen Ansaz zum Drittenmal. Dieser Zwiebelbüschel hat ein ziemliches Gewicht, und muß man ihm durch Anbinden an einen beigestekten Pfahl zu Hilfe kommen, daß er nicht abknike. — Die Fortpflanzung dieser sonderbaren Zwiebel durch die jungen Zwiebeln geschieht im Anfange des Aprils, wie bei dem Rokambolle, da sie denn gleich im ersten Jahre eine ansehnliche Größe erreichen. Wenn dann die Stengel gegen den

Digitized by Google

Herbst gelb und troken werden, so schneidet man dieselben ab, läßt aber die jungen Zwiebeln an denselben sizen, und hebt sie, so zusammengebunden, in den Stengeln auf, macht sie aber auch nicht eher aus, als bis sie wieder eingelegt werden sollen. Wenn sie den Winter hindurch in einem geheizten Zimmer zu warm gehalten werden, so wachsen sie zwar, aber treiben sodann keine Stengel und Knöpfe. Diese Jungetragende Zwiebel hat zwar mit der Rokambolle viele Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber merklich von ihr im Geschmak, der viel angenehmer ist. Sie hat eine gelbrothe äußere Haut und einen süßlichen angenehmen Geschmak.

Erbsen und Bohnen.

1) Erbsen, dieses allgemein bekannte, und im Frühjahre, vorzüglich wegen des Mangels an anderm Gemüse, so beliebte Gewächs, fordert nur ein mäßig gutes Land. Allzufetter Boden gibt ihm zwar viel Blätter und geile Stengel, aber selten viel Schoten. Sie sind sogar mit magerm Lande zufrieden, welches schon mehrere Jahre mit andern Früchten bebaut worden ist. Nur mögen sie doch nicht gern ein allzubindendes, oder bloßes Sandland haben. Sie können auch mehrere Jahre auf eine Stelle gelegt werden, zumal wenn das Land dazu ist rigolt worden, und einige Zeit zuvor erst dem Einfluß der Luft ist ausgesezt gewesen. — Man legt sie in Reihen, die man mit der Harke zieht, ziemlich flach — 1 Zoll tief ist vollkommen hinlänglich. Wer jedoch von den Tauben und Sperlingen viel Plage hat, der thut allerdings wohl, wenn er sie in Löcher legt, die mit dem Pflanzstoke gemacht sind: so können sie diese Vögel nicht so leicht herausholen, und wenn sie auch dieselben beim Hervorkeimen abhaken, so werden sie sich doch desto leichter erholen und wieder auf's Neue treiben können. Man hüte sich, zu viel Reihen neben einander zu legen; denn die mittelsten würden aus Mangel an Luftzug, der dieser Art Buschgewächsen eben so wie den Schminkebohnen sehr nöthig ist, fast gar nichts tragen. Eben so unverständig wär's, die Reihen allzudicht zu machen, und die Erbsen zu eng neben einander zu legen. Jedes Gewächs will ja völligen Raum für seine Wurzeln, und völlige freie Luft und Sonne für seine Blätter und Zweige haben. Daher müssen auf ein Beet nie mehr als drei Reihen kommen,

Digitized by Google

die einen guten Schuh oder halbe Elle weit von einander entfernt sind; legt man sie weiter, so ist's um so besser. Ueberhaupt, je weitläufiger man legt, desto mehr wird man Erbsen erhalten. Man lege aber auch vollkommenen Samen. Der von Würmern angefressene geht zwar auf, wird aber, weil dem Keime gleichsam die erste Nahrung, die ihm die Natur gibt — die Muttermilch — fehlt, nie einen starken und gesunden Stengel treiben.

Anfangs hält man seine Erbsen von Unkraut rein, und behakt sie fleißig, bis zu der Zeit, wo sie gestiefelt werden sollen. Dazu ist's dann Zeit, wenn die jungen Stengel Häkchen treiben. Je fächerförmiger die Stiefeln sind, desto besser sind sie. In die Mitte gehören die meisten hin, an den Seiten können einige weniger seyn. Man muß sie etwas schief in die Erde steken, damit sie oben fast dachförmig von beiden Seiten zusammenlaufen. Die in die Mitte kommen, können, wenn man es nicht ändern kann, allenfalls ein wenig niedriger seyn. Man sorge, daß sie gleich Anfangs tief genug in die Erde zu stehen kommen, damit sie dem Winde Widerstand leisten können.

So bald im Frühjahre das Wetter so weit gut, und das Land so weit abgetroknet ist, daß man die Erde behandeln kann, so dürfen sie dreist gelegt werden, und es ist ein seltner Fall, daß sie erfrieren sollten. Will man sie vorzüglich frühe haben, so müßen sie an einen Ort gelegt werden, der von einer Wand Schuz, und Wärme von den an der Wand herabprallenden Sonnenstrahlen hat. Man kann auch, wenn man will, sie kurz vor dem völligen Winterfrost, aber auf keiner sehr nassen Stelle, legen, im November oder Dezember. Geht Alles gut, so erhält man sie einige Tage früher, als die im Januar oder Februar gelegten. Legt man sie aber vor dem Winter, und sie werden durch zu günstige Witterung zum Keimen gebracht, und es erfolgt alsdann der Frost, so sind auch alle verloren.

Wer sie gern lange haben will, der muß verschiedene Beete zu verschiedenen Zeiten legen. Die erste Aussaat kann aus einigen Beeten Früh- und einigen Beeten Spät-Erbsen bestehen. — Mit den leztern kann man alle 14 Tage ein neues Beet belegen, so wird man sie zu allen Zeiten haben. Freilich dürfen Früh- und Spät-Erbsen nicht zusammen stehen, wenn man von jeder Sorte den Samen wieder ächt haben will.

Digitized by Google

Daß man verschiedene Arten Erbsen hat, ist bekannt. Sie lassen sich aber wegen der Namenverwirrungen kaum angeben. Im Ganzen genommen, lasse man sich nicht auf viele Arten ein, wenn man einmal Sorten hat, mit welchen man zufrieden ist. Man hat Zwergerbsen und Zwergzukererbsen. — Frühe, unter welchen vorzüglich die Gutenberger, von einem Orte bei Halle, wo sie häufig gebaut wird — und die englische Früherbse bekannt ist. — Zukererbsen, unter welchen viele schlechte Arten sich befinden. — Die Klunker- oder Fotanel-Erbse wächst nur drei Fuß hoch und braucht nur kleine Stiefeln; sie ist sehr angenehm im Geschmak. Die Büschelerbse (Kronen-Traubenerbse) sezt ihre Früchte oben an der Spize in lauter Büscheln an. — Der Unterschied zwischen Zukererbsen und Zukerschoten, den Manche machen wollen, ist mehr eingebildet. — Die früheste Sorte unter allen ist die Zwergfrüherbse. Wer gar keine Früherbsen hätte und nicht sicher erhalten könnte, der zieht sie sich dadurch selbst, daß er die sehr früh blühenden Stengel unter den Späterbsen sich auszeichnet, und blos zum Samen bestimmt.

Die Beete, auf welchen man Früherbsen gehabt hat, können gleich, nachdem die Erbsen herunter sind, noch mit Braun-Kohl bepflanzt werden. Man gräbt sie um, und wenn sie sehr mager sind, so werden sie auch mit verrottetem Dünger befahren.

2) Spargelerbsen oder Flügelerbsen — haben nicht viel mehr als den Namen mit den vorigen gemein. Sie verlangen indessen ein Land, wie die vorigen Erbsen, können aber einen halben Schuh von einander gepflanzt werden. Man legt den Samen im März oder April. Wenn sie mit kleinen Reisern gestiefelt werden, so ist's desto besser — sie werden oft mehrere Schuhe lang. Ihre Blüten haben Aehnlichkeit mit den Blüten der Erbsen. Verschiedene haben sie aus ihrem Garten als Gemüse verbannt, und nur als Blume behalten, weil sie, wie bei Erbsen, so auch bei diesen, den Samen und nicht die Schote der Frucht brauchen zu müssen glaubten, welche doch eigentlich allein, und so lange sie jung ist, zu Salat und andern Speisen angewendet wird.

3) Bohnen. Große Gartenbohnen, römische Bohnen, Saubohnen. Sie verlangen ungefähr ein Land, wie die Erbsen. Man kann sie in einen Schuh von einander entfernten Reihen legen. Die Tiefe, in der sie gelegt werden, kann einige Zoll

Digitized by Google

betragen. Man kann sie $1\frac{1}{2}$ Fuß von einander legen. Wer indessen seine Bohnen $1\frac{1}{2}$ Fuß in der Breite von einander legen und in der Länge ihnen eben so viel, oder doch einen Fuß Entfernung geben will, wird sie desto schmakhafter finden, und sehen, daß sie reichlich tragen; und wer diese Bohnen gern ißt, kann ein solches weitläufig bepflanztes Feld fast eben so gut benüzen, als zwei zu verschiedenen Zeiten gemachte Pflanzungen, da die Stiele alsdann weit länger blühen. Um der Blattläuse willen bricht man jedem Stiele, sobald sich die Blüten anfangen, zu öffnen, oben das Herz aus, welches bei mehreren Gewächsen ein ziemlich bewährtes Mittel gegen dieses Insekt ist. — Man kann dazwischen, wenn man sie weitläufig genug gepflanzt hat, und das Land für ein solches Gewächs noch Güte genug besizt, gelbe Rüben oder Carotten säen. In diesem Fall muß freilich das Beet nicht durch Haken, wie sonst hätte geschehen können, sondern durch Jäten rein gehalten werden. — Diese Bohnen werden um eben die Zeit, wie die Erbsen, gelegt, nur daß es scheint, als ob es mit einer Pflanzung vor Winters sehr selten glüken würde. Uebrigens ist dieses Gewächs nicht für Jedermanns Gaumen, so wie es in der That nicht besonders gut ist. — Die lezte Pflanzung davon, wenn man mehrere machen will, kann im Mai gemacht werden. Vom Junius an gelegt, wird selten etwas aus ihnen. — Besser, als diese gemeinen Bohnen, sind einige der hieher gehörigen Arten — die Mazaganbohne, die in England vorzüglich geschäzt und dort schon im Mai eßbar wird, und die Winsorbohne, die in jeder Schote nur zwei, aber sehr große Bohnen bringt, Beide Arten müssen etwas weiter, als die gewöhnliche, gepflanzt werden. — Felder, die mit solchen Bohnen sind bestellt worden, kann man, wenigstens die früher bestellten, hernach, wie die frühen Erbsenfelder, mit Kohl oder andern Gewächsen bestellen. — Diese Art Bohnen sowohl, als die nachfolgenden, und überhaupt der bei Weitem größere Theil der Gartengewächse, fordern luftige und sonnige Stellen.

4) Die Vitsbohnen oder Schminkebohnen haben fast, in Absicht auf den Boden, mit den großen Gartenbohnen und Erbsen einerlei Eigenschaft — ein mittelmäßig gutes Land ist hinlänglich für sie. In einem zu fetten Boden treiben sie viel Laub, aber freilich sehr wenig Früchte. So vertragen sie auch wohl ein wenig, jedoch nicht zu viel Schatten: vorzüglich müssen sie dann hinlängliche Sonne haben, wenn man guten Samen von

Digitized by Google

ihnen ziehen will. Man legt diese Arten Bohnen etwa einen Zoll tief in Reihen, die einen guten Fuß bis 1 $^1/_2$ Fuß von einander entfernt sind. Die Bohnen in den Reihen werden etwa $^1/_2$ Fuß von einander gelegt. Man hält sie vom Unkraut rein durch die Harke, sobald sie aufgegangen sind. Die Zeit, dieselben zu legen, ist dann, wann man keine Nachtfröste zu besorgen hat, also etwa vom Anfange des Mai's an. Da sie nicht gern allzuviel Nässe haben, so darf man sie nicht einmal allzuoft begießen, wenn sie nicht schon im Samen untergehen und verfaulen sollen, ehe sie noch hervorgekeimt haben.

Kohlgewächse.

Weißes Kraut, weißer Kopfkohl, Kappeskraut, wovon es sehr viele Abänderungen und Spielarten gibt, die aber nicht wesentlich sind, darunter ist:

1) der rothe Kopfkohl (Blaukraut). Er ist dem weißen gleich, nur ist er mehr oder weniger roth gefärbt, und bald blutroth, bald hochroth, bald violett. Er hat etwas dichtere Blätter und macht meist nur kleine feste Köpfe, die als Gemüse gebraucht werden und zu Salat wegen ihrer angenehmen, ins Auge fallenden Farbe.

2) Zukerhutkohl, Spizkohl, Schwabenkraut. Er wird frühe, und bekommt feste Häupter; wenn er aber lange stehet, so fangen die äußeren Blätter an, zu faulen.

3) Früher Weißkohl, früher Erfurter Kohl. Er bekommt kleine, runde, doch etwas spiz zugehende Köpfe, und schließt sich bald und sehr fest, daß sie schon im Julius brauchbar werden. Wenn sie aber auch nicht bald verspeiset werden, so bersten sie.

4) Platter niedriger Kohl. Dieser ist zum gewöhnlichen Gebrauch der beste. Er wird erst nach Michaelis brauchbar, und erhält sich lange gut.

5) Großer Braunschweiger oder Straßburger Weißkohl. Er wird zwar sehr groß, hat aber starke Rippen und wird selten recht fest. Auch erfordert er einen sehr guten, jedoch besonders strengen Boden.

Alle Weißkohlarten erfordern ein gutes und fettes Erdreich, das dabei loker und mild seyn muß. Auch wachsen die Kohl-Pflanzen in einem vor Winter gedüngten und gegrabenen Lande viel geschwinder, und haben auch in der Folge einen bessern Trieb, weil es die Feuchtigkeit besser erhält. — Wie ferner die Pflanzen auf ihren Samenbeeten den nöthigen Raum verlangen, damit

Digitized by Google

sie stämmig und staudig werden, so viel mehr nöthig ist es, daß die verschiedenen Kohlarten bei dem Verpflanzen selbst hinlänglichen Raum bekommen und 2 Fuß Entfernung, sowohl von einander in den Reihen, als der Reihen selbst, haben. — Vom Behäkeln und Behäufeln haben wir oben schon geredet. Was nun aber das gewöhnliche Abblatten der untersten Blätter für das Vieh, sobald sich die Pflanzen zu schließen anfangen, betrifft, so wird damit häufig denselben viel Nachtheil zugefügt, wenn man ihnen die zur Ernährung der Pflanzen nöthigen Blätter entziehet, und es müssen solchergestalt die Köpfe klein bleiben, und leicht zu faulen anfangen. Nur diejenigen Blätter können weggenommen werden, die anfangen, gelb zu werden, ehe sie von selbst abfallen.

Will man Winterweißkohl ziehen, um ihn frühe im Sommer zu haben, so wird der Same vom gewöhnlichen Weißkohl gegen Ende Juli oder Anfangs August in ein mehr mageres als fettes Land, etwa in ein abgeräumtes Früherbsenbeet, das zwar von Neuem gegraben, aber nicht gedüngt wird, gesäet. Die Pflanzen halten den Winterfrost besser aus, als wenn sie in einem fetten Boden stark getrieben werden. Die Pflanzen werden sodann nach Michaelis, sobald sie stark genug sind, ausgesezt. Ihr Land muß zuvor mit kurzem, das ist, mit gut verwesetem Mist wohl gedünget, tief umgegraben, und sogleich festgetreten worden seyn. Denn dieses verhindert, daß die Pflanzen im Frühjahr nicht so leicht vom Froste ausgezogen werden, welches das Schlimmste ist. Nach dem Festtreten kann das Beet wieder ganz flach aufgerechet und eben gemacht werden. — Das Aussezen der Pflanzen geschieht eben so, wie bei dem Sommerkohl und in eben der Entfernung, nur daß sie jezt tief und bis an die Herzblätter in die Erde zu stehen kommen, als welches die Pflanzen vor dem Frost sehr schüzet. — Den Winter hindurch bleiben sie ruhig stehen; nur sieht man bei Thauwetter nach, ob nicht der Frost dennoch einige Pflanzen ausgezogen habe, die man alsdann sogleich wieder einpflanzet und fest drükt. Wenn freilich viele Fröste ohne Schnee, und im Nachwinter viele Nässe mit häufigen Nachtfrösten abwechseln, so gehen viele Pflanzen verloren, und es ist sodann gut, wenn man Pflanzen vorräthig und die überflüßigen an ein schattiges Ek im Garten zusammengesezet hat, damit man nachpflanzen könne. Wenn im Frühjahr wärmere Witterung eintritt, und die Pflanzen zu wachsen anfangen, so lokert man den Boden zwischen denselben auf und

Digitized by Google

häufelt sie nachher in den Reihen so lange an, als es die zunehmende Größe der Pflanzen erfordert. Sie werden schnell wachsen und oft schon im Mai anfangen, sich zu schliessen, und im Juni zum Verspeisen seyn.

Die Kohlarten sind einer gewissen Krankheit unterworfen, welche ihren Wachsthum störet und sie verkrüppelt macht. Das sind die Kröpfe und Knorren, die sie bisweilen an den Strünken bekommen, und die von einem Insekt, einer Art kleiner Wespe, herrühren, die einen Legestachel hat, vermittelst welchem sie in den Strunk einsticht, und zugleich ihre Eierchen hineinlegt, woraus Würmchen oder Maden entstehen, die sich tiefer in den Strunk hineinfressen, und vom Safte der Pflanzen sich nähren. Dadurch entstehet eine Unordnung im Lauf der Säfte, welche sich grossentheils auf diese innere Verlezung hinziehet, da die Natur sie zu vertheilen sucht. Es entstehet daher an diesen Stellen eine Wulst und Knorren. Alle bisher gerühmten Mittel wollen nichts sagen, sondern das beste und sicherste ist, daß man gesunde und starke Pflanzen erziehe und das möglichst geschwinde An- und Fortwachsen derselben zu befördern suche; da alle Insekten ihre Eier nur hauptsächlich an schwächliche Pflanzen legen. Ferner äußert sich dieses Uebel gerne, wo man mit den Ländern nicht abwechselt, sondern seine Kohlpflanzen immer auf ein und dasselbe Feld bringet. Auch trägt Vieles dazu bei, wenn mit frischem strohigten Mist gedünget wird. Endlich wird das etwas tiefe Sezen und starke Anhäufeln der Erde viel Schuz wider dieses Uebel gewähren.

Werden die Kohlköpfe ausgestochen und eingesammelt, so muß man zuerst seine nöthige Anzahl zum Samenziehen, und zwar die allervollkommensten und schönsten, aussuchen und sie überwintern. — Die Einsammlung geschieht gewöhnlich Ende Oktobers bis gegen Martini. Ein ziemlich scharfer Nachtfrost ist dem Kraut nicht nachtheilig; nur vor dem starken Gefrieren muß man es in Sicherheit bringen.

Der weiße Wirsing und der grüne Wirsing, welche beide auch Welschkraut (Savoyerkohl) heißen, wollen fast auf eben die Weise behandelt und erzogen seyn, wie das Weißkraut. Der Same dazu wird ebenfalls schon im Februar oder März (im Nothfall auch, wenn es Winterkohl werden soll, kurz vor Winters, wobei man aber freilich sehr unsicher geht) oder sobald die Erde troken ist, gesäet, und im Mai und Juni wird er verpflanzt. Von dem grünen Wirsing wird man vortreffliche Köpfe

Digitized by Google

erhalten, wenn man im September seine Blätter ordentlich zusammen legt, und ihn, jedoch ziemlich loker, mit Bast umbindet. Wenn man wegen des Winters gewiß seyn könnte, so könnte er den ganzen Winter über im Garten stehen bleiben, und brauchte nicht eher, als man ihn in der Küche nöthig hätte, abgeschnitten zu werden, wo denn die Köpfe vorher erst in sehr kaltes Wasser müßten geworfen werden, damit sich der Frost herauszöge. Da der Wirsing kleinere Köpfe macht, als der Weißkohl, so bedarf er auch nicht ganz denselben Raum.

Blumenkohl. Käsekohl. Carviol ist eigentlich ein Samengewächs, das sogleich, als sich die Pflanze ausgebildet hat, wieder in Samen schießt, und aus dem Herz eine große Menge Blumenköpfe zu gleicher Zeit hervortreibt, die, ehe sie sich entfalten und in Blütenstengel aufschießen, einen dicht gedrängten, oft sehr großen Kopf bilden, der oben flach gewölbt und wie ein frischer Käs milchweiß ist. Dieser Blütenkopf, der also aus einer unendlichen Menge Blumenknospen bestehet, und der Käse genannt wird, gibt eine sehr zarte und schmakhafte Speise.

Um seinen Tisch den ganzen Sommer hindurch bis in den späten Herbst mit Blumenkohl zu versorgen, darf man nur den Samen davon zu verschiedenen Zeiten im Frühjahr aussäen. Die erste Aussaat kann man so zeitig machen, als es die Witterung und der offene Boden zuläßt. Dabei thun nun die kalten Mistbeete sehr gute Dienste, darauf die Pflänzchen vor den Nachtfrösten bequem können gesichert werden. Die zweite Aussaat kann vier Wochen nachher geschehen; und die dritte in der Mitte des Mai's. Bei jeder muß man besonders darauf sehen, daß die Pflanzen nicht zu dicht bei einander stehen, und jede von der andern etliche Zoll entfernt sey. Denn je kürzer und stämmiger die Pflanzen sind, desto bessere Rechnung kann man darauf machen.

Sind sie richtig verpflanzt und gut angegossen, so werden sie übrigens mit Auflokern des Bodens, Reinigen vom Unkraut und Behäufeln eben so, wie das Weißkraut, behandelt. Da sie sich aber nicht so ausbreiten, und ihre spizeren Blätter mehr in die Höhe richten, so brauchen die Pflanzen nur 1½ Fuß weit von einander zu stehen.

Die Blumenkohlpflanzen wachsen schnell, und fangen bald nach Johannis an, tief im Herzen die Blumen zu zeigen, so weit

Digitized by Google

dieß die frühere Aussaat betrifft. Bei welchen man nun solches gewahr wird, bei denen kann man die sämmtlichen Blätter über der Blume ganz loker zusammenbinden, oder etwas einkniken, damit sie nicht voreilig in Samenstengel treiben, noch die Sonne die Blumen gelb und unansehnlich machen könne. Solches Zusammenbinden muß aber bei trokener Witterung geschehen. Vermuthet man nun, daß sie ihre Größe erreicht haben, so muß man sie aufbinden und nachsehen, ob nicht der äußere Rand röthlich werde, und sich zu zertheilen anfange und aufzuschießen drohe, in welchem Fall man sie zum Gebrauch ausschneiden, oder wenn man sie noch etwas aufbewahren will, die ganze Staude an einem kühlen Ort verkehrt aufhängen muß, da sich die Blumen frisch erhalten.

Gewöhnlich bekommen die Pflanzen von der spätern Aussaat die größten Blumen, weil die Sonne sie nicht mehr so voreilig treiben kann. Findet sich aber starker Frost ein, so werden sie aufgenommen und in einer frostfreien Kammer verkehrt aufgehängt, da sie sich einige Monate zum Gebrauch frisch erhalten. Aber diejenigen Pflanzen, die noch einen kleinen Käs haben, kann man in den Keller in Sand oder Erde, nicht allzunahe beisammen, einpflanzen und feucht halten, da sie noch fortwachsen und ihre Blumen vergrößern werden.

Um aber dieses niedliche Gemüse recht frühe im Jahr zu haben, kann man auch den Blumenkohl zu Winterpflanzen machen, wie die Winter-Weißkohlpflanzen. Denn obgleich der Blumenkohl sehr empfindlich auf den Frost zu seyn scheint, so kann man doch die Pflanzen im freien Lande durch den Winter bringen, wenn derselbe anders nicht gar zu strenge, oder für die Gartenpflanzungen nicht besonders nachtheilig ist.

Man muß nur eines Theils die Winter-Blumenkohlpflanzen hart erziehen, nemlich nicht in einem fetten, frisch gedüngten Lande, wie oben schon bei dem Winterweißkohl und Wirsing gemeldet worden, sonst erhalten die Pflanzen nicht die nöthige Festigkeit, der Kälte zu widerstehen. Auch wenn sie in der Mitte des Oktobers ausgepflanzt werden, so darf das Beet — zwar nicht mager und schlecht — aber doch nicht frisch gedünget seyn, damit die Pflanzen vor dem Winter nicht zu rasch in die Höhe getrieben werden. Sodann muß zwar das Beet offen gegen die Sonne liegen, aber gegen die Nord- und Ostwinde geschüzt seyn, oder durch Rohrwände und dergl. gesichert werden. Auch

Digitized by Google

ist es gut, wenn man statt einer Pflanze drei derselben in einem Dreiek, etliche Zoll von einander einsezt, damit doch etwa eine Pflanze den Winter überstehe.

Nur von solchen überwinterten Winterkohlstauden kann man tüchtigen Samen erwarten, und zwar so geben diejenigen, die im Mai und Junius Blumen ansezen, im Juli und August den besten Samen. Zu den Pflanzen vom ersten Sommer ist solcher zu kurz, reifen Samen davon erhalten zu können, und wird derselbe im Herbste nicht reif. — Von den Winterblumen-Kohlstauden aber werden jene zum Samen ausgesucht, welche die größte, weißeste und rundeste Blume haben, und kann es eine solche vollkommene Staude auf 6 Loth Samen bringen. Ueber dieser Blume läßt man die Blätter zusammengebunden, bis sich auf ihrer Oberfläche die Blumenknospen deutlich zeigen. Und da solche eine große Menge Stengel treiben, so müssen auch mehrere Stäbe beigestekt werden, um solche wider die Winde ꝛc. anzubinden und mit Bindfäden zu umwikeln.

Wegen der Zartheit des Blumenkohls haben sowohl die ersten Pflanzen desselben, als auch seine Samenstengel und Blüten an den Erdflöhen gefährliche Feinde; man muß daher wachsam auf sie seyn und die Pflanzen und Samenstauden des Tages etliche Mal sanft übersprengen. Auch die Blattläuse finden sich gerne, sowohl an den Samenstengeln, als auch bisweilen an den Käsen ein. Bei jenen zeigen sie sich zuerst an den Spizen der Stengel; und da sie sich unglaublich schnell vermehren, so muß man sogleich die erste Brut zu vertilgen suchen. Nisten sie sich im Käse ein, so ist er nicht mehr zu genießen.

Der Broccoli oder Spargelkohl, der in vielen Gegenden sehr selten ist, gibt auch ein vortreffliches Gericht, und hat meistens Wartung und Pflege mit dem Blumenkohl gemein. Der Same wird im Junius in ein etwas feuchtes Land gesäet, und die Pflanzen werden an ihren Standort gebracht, sobald sie acht Blätter haben. Sie wollen immer feucht stehen, und vertragen daher das öftere Begießen sehr gern. Wenn sie zu schnell aufschießen, so hindert man ihr Wachsthum dadurch, daß man den Strunk unter den Blättern mit einem Messer durchsticht. Die kleinen Köpfe, welche sich im Dezember zeigen, bleiben bis zum März eßbar. Hat man die Köpfe abgeschnitten, so treiben sie einige Wochen nachher viele Nebenschosse, welche sehr zart sind

Digitized by Google

und einen, dem Spargel ähnlichen Geschmak haben. Der weiße Broccoli heißt der neapolitanische, der blaue aber der römische.

Kohlrabi oder Kohlrüben über der Erde. Davon hat man eine bläuliche und eine grüne, oder weiße Abänderung, die aber von keinem weitern Unterschied sind. Sie geben ein gewöhnliches, nüzliches und lange dauerndes Gemüse, und werden eben so, wie die übrigen Kohlarten behandelt, werden behakt, und behäufelt. Die Pflanzen können 1½ Fuß von einander gesezt werden. Man kann sie auch überwintern, wenn man sie im August säet und um Michaelis verpflanzt. Man kann im Junius eßbare Köpfe davon haben. Außerdem aber sind die um die gewöhnliche Zeit ausgepflanzten Kohlrabi den ganzen Winter hindurch, bis in das Frühjahr, brauchbar. Man darf sie aber nicht im Garten stehen lassen, da sie erfrieren würden, sondern man blattet sie ab bis auf die Herzblätter, schneidet die rauhe Wurzel weg, und pflanzt sie entweder in den Keller in Sand, oder schlägt sie mit dem Braunkohl in den Garten ein, so daß sie gegen den starken Winterfrost mit Erbsenstroh, oder besser, mit 1 Fuß hoch Baumlaub können bedekt werden.

Zur Samenerziehung wählt man unter den durchgewinterten Kugeln, denen man die Wurzeln gelassen, die rundesten und glattesten von mittlerer Größe aus, und pflanzt sie 2 Fuß weit von einander in die Erde.

Bodenkohlrabi (untererdige Kohlrabi, Erddorschen). Sie sind ein angenehmes Gemüse bis tief in das Frühjahr, ja bis gegen Johannis; und wenn man sie im Garten nahe bei einander eingräbt, daß das Kraut hervorstehet, so kann man sehr bald im Frühjahr sie blatten, und recht wohlschmekende grüne Gemüse davon bereiten, welche den Spinat übertreffen. Sie erfordern ein gutes Land, und wenn man sie vorzüglich zum Verspeisen ziehen will, so muß man sie mit Erde behäufeln, daß sie nicht über die Erde hervorwachsen, weil sie sonst oben holzig und unschmakhaft werden. Gegen den November werden sie ausgehoben und entweder im Keller im Sande aufbewahret, nachdem man ihnen die Krone abgeschnitten, oder im Freien in die Erde eingeschlagen, da sie nicht leicht vom Froste leiden. In diesem Falle läßt man ihnen etwas von den Herz-Blättern stehen.

Spanische Kohlrübe. Gelbe (Erddorsche) Boden-Kohlrabi. Dieses vortreffliche und nüzliche Gewächs ist noch

Digitized by Google

nicht so bekannt, als es dasselbe verdient. Sie ist eine Art von der weißen Bodenkohlrabi, wird, wie dieselbe, sehr groß, und hat übrigens, wie dieselbige, Kraut und Blätter. Ihr Fleisch ist sehr zart und von angenehmem Geschmak. Es wird nie pelzig, und kocht sich im tiefen Frühjahre noch so zart und schmakhaft, als im Herbst zuvor, wenn sie den Winter über wie gewöhnlich im Keller aufbewahrt wird.

Der Same wird im April in ein mittelmäßig gedüngtes Land gesäet, und wie andere Kohlpflanzen übrigens gewartet. Mit Aussezung der Pflanzen, zumal, wenn sie auf Aeker kommen sollen, muß man nicht sehr eilen, sondern zuwarten, bis die Wurzeln etwas erstarkt sind. Man seze sie 1½ Fuß von einander. Sehr zuträglich ist auch diese Kohlart, wenn das Land vor Winter dazu gedünget worden. In frisch gedüngtem Felde bekommen die Wurzeln leicht Nebenzaken. — Zum Samenziehen werden die größten und rundesten ausgewählt.

Braunkohl, mit allen seinen mancherlei höhern und niedrigern, bräunlichen, grünlichen oder blaulichen Spielarten, hat eben dieselbe Pflege und Wartung, wie die vorhergehenden Kohlarten. Er nimmt sehr gern mit einem guten Lande vorlieb, auch wenn es erst frisch gedüngt wäre; behilft sich aber auch mit mäßig gutem Lande, welches er dennoch nicht sehr auszehrt. Man kann ihn daher auf ledig gewordene und schon anderweit benüzte Felder bringen, als: auf Erbsenfelder ꝛc. und wenn sie nicht gar zu schlecht sind, so geräth er meistens gut. Wenn man den braunen Kohl um die Mitte des Mai's säet, und im August oder Juli verpflanzt, und für die gemeinen Arten desselben einen starken Fuß ins Geviert gibt, so ist's hinlänglich. Man kann ihn auch wohl etwas später säen, wenn man ein gutes, sonniges Land dazu nimmt. Er wird tief gepflanzt, behakt, behäufelt, wie die andern Kohlsorten. Es ist bei diesem Kohl eben so wenig, wie bei den andern Kohlsorten, ein Unterschied zwischen Winter- und Sommerbraunkohl, sondern es beruht Alles lediglich auf der Zeit der Aussaat, wie sich Jeder gleich durch den Versuch überzeugen kann. Wenn man den Samen gegen Ende Augusts säet, und im Anfange des Novembers die Pflanzen versezt, so entsteht der Winterbraunkohl. Versezt man aber diese Pflanzen erst im Frühjahr, so haben sie das Eigene, daß sie weit langsamer in Samen gehen, nach Johannis mehrere Ellen hohe Strünke treiben, deren Blätter vorzüglich groß sind, und, da sie zumal

Digitized by Google

bis zum Dezember abgeblattet werden können, ein sehr gutes Futter fürs Vieh geben. Erst im dritten Jahre geht dieser Kohl in Samen. Er ist aber keine besondere Art von Braunkohl, wie man hieraus sieht. Um den Samen von diesem Kohl zu erhalten, darf man nur im Frühjahre die oben bis auf eine Hand hoch abgeschnittenen Strünke etwas dicht zusammensezen. Sie treiben sehr viel Samensprossen. Dieses Gewächs leidet oft im Herbst von Raupen. Da dieser Kohl sich so gern im Winter hält, so könnte man ihn zwar auf seinem Flek stehen lassen; indessen kann ihn die abwechselnde Frühlingswitterung desto eher tödten, so, daß man oft nicht einmal Sprossen erhält. Man pflegt ihn daher von seinem Standort am Ende des Novembers auszunehmen. Früher nicht gern, weil sonst noch oftmals die Blätter welk und gelb werden und abfallen. Man schlägt ihn alsdann auf einem andern Beete ein, welches nicht viel vor Mittag im Frühjahr die Sonne hat. Dieses geschieht bekanntlich so, daß man ordentlich kleine Gräben macht, die nach Beschaffenheit der Höhe des Kohles flacher oder tiefer seyn müssen, einen Strunk nach dem andern hinein thut, und dann die Erde darüber wirft, so daß der Kohl mit seinem Herz nicht über 1 Fuß aus der Erde stehe. Man legt ihn meistens schräg ein, damit er desto eher von Schnee bedekt werden könne und die Winde über denselben hingehen. Die Gräben werden 1 Fuß weit von einander gemacht; und wenn man sehr viel einzuschlagen hat, so thut man gut, Gänge dazwischen zu lassen, um überall bequem hin zu können. Im schlimmsten Falle wird man also von eingeschlagenem Kohl doch wenigstens Sproßen und Strünke zum Samen haben, wenn hingegen aller andre in einem strengen Winter erfroren ist. Kann man seinem Braunkohl auf seinem Winterort Schuz gegen die kalten schneidenden Winde geben, so wird man meist um so sicherer seyn. Wer wenig Land in seinem Garten übrig hat, der wird freilich beim Einschlagen seines Kohls darauf mit sehen müssen, daß derselbe auf eine Stelle komme, die nicht allzufrüh im folgenden Jahre gebraucht wird, z. B. diejenige, auf welche Schminkebohnen kommen sollen. Darauf muß man um so eher Bedacht nehmen, je öfter es sich trifft, daß man im Frühjahr keine andern Speisen, als die Sprossen des Braunkohls hat. Unter den verschiedenen Spielarten dieses Gewächses, pflegt man diejenigen mehr zu schäzen, als andere, welche sehr kraus sind.

Digitized by Google

Der Schnittkohl gibt ein frühzeitiges und schmakhaftes Gemüse. Man kann den Samen entweder über ein ganzes Beet, wie Salatsamen oder Spinat, ausstreuen, oder ihn in schmalen Reihen pflanzen. In lezterem Falle macht man auf einem fetten Beete 1 Zoll tief und 2 bis 3 Zoll von einander entfernte Rinnen, und streuet den Samen in denselben so aus, daß die Pflanzen nur 2 Zoll von einander zu stehen kommen. Die Aussaat auf das ganze Beet aber muß so eingerichtet werden, daß die Pflanzen bis auf 3 Zoll Raum haben. Man kann die Saat entweder im Februar oder März machen, oder besser im Herbst, etwa um Michaelis, da man den Schnittkohl schon ganz frühe nach dem Winter benüzen kann, auch öfters im Februar und März der Boden noch vom Frost geschlossen ist. Er erfordert übrigens keine weitere Wartung, als daß man ihn vom Unkraut rein halte. Sobald seine Blätter ohne Verlezung der Herzblätter abgeschnitten werden können, kann man ihn abschneiden; und da immer neue Blätter hervortreiben, so läßt er sich für die Küche benüzen, bis die andern Arten von Gemüsen angehen. Hat er nun für das Frühjahr seine Dienste gethan, so kann man ihn sodann für die Küche ausziehen. — Gegen die Kälte ist der Schnittkohl dauerhafter, als alle Kohlarten, und bestaudet sich sogar unter dem Schnee.

Spinat. Verlangt ein fettes Land, wenn er sehr gut gerathen soll. Man kann ihn, wenn man ihn recht bald haben will, in einen Fuß weit entfernte Reihen säen; er wird aber alsdann weder so schön, noch auch bleibt er so lange dauerhaft, als wenn er auf Beeten 4 bis 6 Zoll von einander gesäet wird. Bei diesem Gewächse sorgt man nur gern dafür, daß man es im Anfang des Jahres und spät hinaus hinlänglich habe. Man säet es daher im August bis Oktober — ja noch im November, und vom März an bis zum Mai, zu verschiedenen Zeiten. Säet man es aber vom May bis August, so pflegt es sehr bald in die Höhe zu schießen. Man kann den Spinat auch etwas dichter säen; dann muß man ihm aber, sobald die Pflanzen anfangen, sich zu drängen, durch Wegstechen derselben Luft machen. Von den nun Raum genug habenden Pflanzen nimmt man erst einige Male die Blätter, ehe man die Pflanzen selbst auszustechen nöthig hat. — Uebrigens ist zwischen Sommer- und Winter-Spinat ebenfalls kein Unterschied. Die Sorte mit glattem Samen ist meistentheils beliebter, als die mit stachligem, welche kleinere Pflanzen gibt.

Digitized by Google

Senf. Auch dieser gehört noch hieher, wiewohl nur der weiße Senf zu Kohlgebrauch erzogen wird. Man hat einen weißen und einen braunen Senf, deren Samen vorzüglich zu dem eigentlichen Senf oder Möstrich gemahlen, und mit wohlgekochtem Syrup von Trauben, Aepfeln, Birnen oder mit Essig rc. angerühret wird. Er treibt einen 4 bis 5 Fuß hohen Stengel mit vielen Zweigen. Seine untern Blätter sind groß, rauh, wie die der Rüben; die obern aber sind kleiner und weniger gekerbt, und die Blüten wie die der Kohlarten. Die Samenkörner des braunen Senfs sind dunkelbraun oder schwärzlich, und liegen in glatten, an der Spize vierekigen Schoten; aber die Samenkörner des weißen sind gelblich-weiß, und liegen in haarigen Schoten, die einen langen, platten und schiefen Schnabel haben.

So lange die Blätter dieses weißen Senfes noch zart sind, werden sie zu Kohl abgeschnitten, und noch früher zu Salat. Will man ihn nun zum Kohlgebrauch erziehen, so wird sein Same auf ein gutes sonnenreiches Beet, so frühe im Jahr, als möglich, dünn ausgesäet, die aufgegangenen Pflanzen gejätet und bis auf drei Zoll Raum verdünnet. Er wächst schnell, und man kann bald anfangen, ihn zum Gemüse abzuschneiden, welches man verschiedene Male wiederholen kann, bis man von andern Gemüsekräutern einen hinreichenden Vorrath hat.

Will er nun in Samen schießen, so nimmt man ihn entweder für das Vieh vom Lande weg, oder läßt seinen Samen zum weitern Gebrauch zeitigen. Will man aber zugleich auch braunen Senf zum Verkauf ziehen, so wird er dünn ausgesäet, und bis auf 6 Zoll Entfernung nachher verdünnet. — Wird nun solcher nicht im freien Felde erzogen, sondern auf Gartenbeeten, so muß alle 5 Fuß ein Pfahl um die Beete her eingestoßen und Stangen daran gebunden werden, damit die Senfstengel sich nicht in den Weg oder über die dabei stehenden Gewächse legen. — Wenn die Samenstengel und Schoten sich braun zu färben anfangen, so werden die ganzen Pflanzen ausgezogen oder dicht an der Erde abgeschnitten, und nach gehöriger Nachreife ausgedroschen. — Der braune, oder nach dem Mahlen grün aussehende Senf ist schärfer, als der gelbe oder weiße, und zum eigenen Gebrauche mischet man ihn gerne zur Hälfte untereinander.

Digitized by Google

Rüben, Wurzelwerk und Rettige.

Feldrübe, Herbstrübe, die man im Julius etwa säet. Man muß sie nicht zu dicht säen, es sey denn, daß man es allenfalls um der Erdflöhe willen thäte, welche diesem Gewächse sehr gefährlich sind, und oft ganze Felder voll zerstören; sonst sucht man gerne sie so zu säen, daß jede einige Handbreit Raum hat.

Bayerische Rübe (Teltower Rübe). Diese sehr beliebte Rübe ist klein und nur etliche Zoll lang und eines Fingers dik, aber von dem vorzüglichsten Geschmak. Sie erfordert ein heißes, stark sandiges, troknes, nicht fettes, jedoch nicht ausgehungertes Land. An einer Anhöhe befindet sie sich am Besten. Man säet den Samen erst zu Ausgang des Julius; geschieht es früher, so werden die Rüben zu groß, wässerig und unhaltbar im Winter. Sie müssen klein bleiben, sonst kommen sie den andern Rüben im Geschmak bei, je größer sie werden. Man läßt sie auch deßwegen dicht säen und nicht lange im Land stehen. Man säet die ersten um Jakobi; die sich aber im Winter halten sollen, werden 8 und mehrere Tage später gesäet. Sobald diese Rüben gegen Michaelis anfangen, am Kraut gelblich zu werden, so ist es Zeit, sie herauszunehmen. Das Kraut wird abgeschnitten, so, daß noch ein dünnes Blättchen von der Rübe selbst daran bleibt. In einem Faß mit Sand halten sie sich am Besten.

Gelbe Rüben, Mohrrüben, Möhren, Carotten. Diese bekannten, nüzlichen Rüben fordern, wenn sie recht ergiebig und groß werden sollen, einen mit Sand vermischten, lokern und mürben Boden. Man hat von den gelben Rüben an Farbe etliche Verschiedenheiten. Es gibt goldgelbe, rothgelbe, schwefel- oder blaßgelbe und weißliche. Erstere werden die schmakhaftesten. Diese hochrothgelbe Farbe haben auch die eigentlichen Carotten, die aber kurz sind und dik, und lange dünne Schwänze haben. Man kennet sie auch schon am Kraut, welches feinzakiger und von dunklerer Farbe ist.

Bei Erziehung der gelben Rüben ist die Absicht verschieden. Meistentheils will man sie hauptsächlich zu Herbst- und Winter-Gemüsen, und zugleich auch für das Vieh oder zu Syrup 2c., benüzen. Dazu veranstaltet man die Aussaat zeitlich im Frühjahre, sobald man pflanzen kann, zumal der Same lange in der Erde liegt, bis er aufgehet. Das Land muß tief gegraben und recht

Digitized by Google

klar gemacht, auch alle Steinchen herausgelesen seyn, weil sonst die Wurzeln, wenn sie dawider stossen, sich in Zaken vertheilen. Eben so wenig dürfen sie auch auf strohigen Mist stoßen können, sondern das Land muß im Herbst zuvor gedüngt werden, und der Mist den Winter hindurch verweset seyn. — Der Same ist bekanntlich leicht und mit feinen Haaren besezt, daß er sich stark zusammenballet und schwer zu säen ist, da er gleichwohl gleichförmig und nicht zu dichte ausgestreuet werden soll. Man muß ihn deßwegen zuvor wohl mit den Händen reiben, daß er seine Haare meist verliere und sie nicht mehr hinderlich seyen. Auch mischen ihn Einige mit Sand. Ueberhaupt aber muß beim Säen dieses leichten Samens ein windstiller Tag seyn, weil er sonst zusammengetrieben wird und ungleich aufgehet. Die Pflanzen sollen eigentlich so stehen, daß jede 2—3 Zoll um sich Raum habe, dem man freilich, wenn sie zu dichte stehen, dadurch abhelfen kann, daß man bei dem Jäten und Reinigen von Unkraut die stärksten Wurzeln zur frühen Speise auszieht. Das fleißige Jäten und Reinhalten von Unkraut ist weiterhin die Hauptpflege und Sorgfalt für dieses Gewächs.

Manche Liebhaber und Gartenfreunde haben aber bei Erziehung der gelben Rüben nur die Absicht, sie jung zu verspeisen, wenn sie nur eines Fingers dik und zart sind, zumal mit grünen Erbsen vermischt. Diese können die Aussaat auf drei verschiedene Zeiten zum Sommergebrauch richten; einmal so früh es thunlich ist, zumal der Same vom Froste nicht leidet; hernach im Anfange des März, und dann in der Mite des Aprils, da sie noch immer der Winterfeuchtigkeit im Boden genießen. Es ist leicht zu erachten, daß man diese Saaten, weil die Pflanzen klein und jung herauskommen, viel dichter machen kann, und so, daß die Wurzeln nur 2—3 Zoll Raum um sich haben. Sie werden in der Mitte des Oktobers herausgenommen, das Kraut dicht am Kopfe der Rübe, doch ohne ihn zu verlezen, weggeschnitten. Im **Keller** halten sie sich, auf besagte Weise abgeschnitten, sehr gut, nachdem man sie etliche Tage zuvor auseinandergebreitet, hinlänglich hat abtroknen lassen, ohne welk zu werden. Man kann sie sodann darin auch in Sand graben.

Zur **Samenerziehung** lieset man die schönsten, längsten, und glattesten von den durchwinterten Rüben von lebhaftester feuriger Farbe aus, pflanzet sie im Frühjahre weit genug von einander in die Erde, und verhütet sorgfältig die Vermischung

Digitized by Google

der Befruchtung mit den Carotten oder andern gelben Rüben von blasser Farbe ꝛc.

Tellerrübe, oder Mairübe. Der erste Name rührt von ihrer Gestalt, und der andere von der Zeit ihrer Aussaat her. Man säet sie in der Mitte Aprils — nicht gern viel früher, weil sie alsdann sehr leicht in Samen gehen. Sie haben Boden und Behandlung mit den Herbstrüben gemein. Die Erdflöhe pflegen sich gern daran zu machen. Um den Anfang des Junius können die ersten schon zum Essen gut seyn.

Die Dikwurzeln, Runkelrüben, oder Burgunder-Rüben und die Turnips, sind eigentlich nicht für den Garten, sondern werden nur zum Viehfutter benüzt. Sie werden aber ganz wie rothe Rüben behandelt, nur daß sie noch einmal so viel Raum erfordern, da sie 10 bis 14 Pfund schwer werden. Im Sommer können sie alle 14 Tage geblattet werden.

Mangold (Bete) hat verschiedene Spielarten in Absicht der Farbe. Die Blätter geben ein Gemüse. Der römische Mangold wird für den besten gehalten, und muß so weit wie Runkelrüben gesteckt werden; die gemeinen Arten aber nur wie die rothen Rüben, mit denen sie übrigens eine ganz gleiche Behandlung erhalten. Ihren Samen tragen sie auch wie die rothen Rüben im zweiten Jahre. Wer sie frühzeitig zu haben wünscht, stekt sie im Dezember schon, doch spät genug, damit sie nicht vor Winter aufgehen. Diese gehen im nächsten Jahr sehr bald in Samen, und machen also eine Frühlings-Pflanzung nicht entbehrlich.

Rothe Rüben. (Rahnen.) Die Benüzung dieser rothen Rüben ist hauptsächlich zu Salaten, und werden sie bekanntlich abgesotten, in Scheibchen geschnitten, sodann in steinerne Töpfe mit Essig eingemacht, und zum Gewürz von etwas Pfeffer, Salz und Coriander, auch Meerrettig in Würfelchen geschnitten, genommen.

Diese Rübe ist eine Abart von der Runkel-Rübe: jedoch sind ihre Blätter nicht so groß, sondern etwas länglichrund und meist am Rande etwas wellenförmig, von Farbe dunkelroth mit breiten hochrothen Rippen. Diejenigen Pflanzen, welche blaßgrüne Blätter haben, sind ausgeartete und bekommen keine dunkelrothe Rüben, welche Farbe jedoch nicht nur zur Zierde ist, sondern auch ein Zeichen, daß sie zarter sind, als die blaßrothen. Man muß daher sonderheitlich bei dem Samenerziehen sorgfältig darauf achten, daß die zum Samentragen ausgesezten Wurzeln nicht

Digitized by Google

in die Nähe der Samenrunkelrüben zu stehen kommen, weil sonst jene durch leztere verbastert werden.

Den Samen der rothen Rübe kann man zwar auch, wie den von den Runkelrüben, auf das Beet säen, und hernach die Pflanzen aussezen; allein es ist besser, man stekt die Samen-Körner einzeln auf ihr bestimmtes Land 1 Zoll tief in Reihen 1 Fuß von einander entfernt, und die Samenkörner 10 Zoll von einander abstehend. Es können zwar meist 2 Pflanzen aufgehen, denn die Samenhülse hat 2 Kerne; allein man zieht die schwächsten davon aus, wenn sie etwas erstarkt sind. Man hält sie sofort vom Unkraut rein, und behaket sie fleißig, um auch das Erdreich aufzulokern und fruchtbar zu erhalten.

Gegen Ende des Oktobers werden sie ausgegraben, und zum Ueberwintern in den Keller oder in Gewölbe gelegt, nachdem zuvor ihre Blätter abgenommen worden. Es müssen aber solche mit der Hand abgebrochen werden, und darf man nicht diese rothen Rüben, wie ihre verwandten Runkelrüben, abschneiden, so wenig als ihre Zaken, wenn sie deren haben, und ihr größeres Wurzelwerk, das auch nicht, geschehen darf, wenn sie in den Topf zum Absieden sollen gethan werden, sondern man wasche sie nur zuvor sauber ab. Denn wenn sie durch das Messer verlezt werden, so verbluten sie sich im Kochen, wie der Gärtner zu sagen pflegt, das ist, sie verlieren mehr oder weniger von ihrer schönen rothen Farbe. Erst nachdem sie abgesotten, und aus dem Topf kommen, werden sie abgeschabt und ihre Wurzel weggeschnitten. Die rothen Rüben werden also, da man sie nicht auf Einmal, sondern nach und nach einmacht, mit ihren Wurzeln im Keller verwahrt.

Die Erziehung des Samens der rothen Rüben ist eben die der Runkelrüben. Man suchet die schönsten, glattesten Stüke, welche keine Nebenzaken und die dunkelste rothe Farbe haben, und die röthesten Blätter gehabt, aus, und steket sie, nach obiger Warnung, von Runkelrüben, Mangold und andern Pflanzen ihres Geschlechts, entfernt, gibt ihren Samen-Stengeln, wenn sie anfangen stark, zu werden, Pfähle, daran man sie anbindet, und wartet bei der Zeitigung der untern größten und vollkommensten Samenkörner nicht auf die kleinen und unvollkommenen Körner an den Spizen der Stengel und Nebenstengel, sondern schneidet sie lieber weg, und erntet den besten Samen zu rechter Zeit.

Digitized by Google

Die gelbe Rahne. Dieses ist eine Spielart von der vorhergehenden gemeinen rothen Rübe; unterscheidet sich aber von ihr theils durch ihre gelbe Farbe, theils durch ihren verschiedenen Bau, da sie oben viel diker und überhaupt viel größer wird, als die rothe Rübe, aber nicht so groß, als die Runkeln. Ihr Bau und ihre Pflanzung ist eben die der rothen Rübe. Als Küchengewächs dienen sie vorzüglich zu Salaten, und sind besser, als die rothen Rüben. Dazu werden sie auf folgende Art bereitet: Wenn sie rein gewaschen und abgeschält sind, so werden sie in dünne Scheibchen geschnitten und mit etwas Salz abgesotten. Wenn sie abgekühlt sind, macht man sie mit gutem Essig, Oel, Pfeffer und etwas viel kleingeschnittenen Zwiebeln an. Am Besten schmekt alsdann dieser Salat, wenn er etliche Stunden gestanden hat, und man macht ihn gerne Vormittags an, wenn er Abends verspeist werden soll. Dann ist er ein sehr wohlschmeckender und erfrischender Salat. Man kann auch füglich Kartoffeln darunter schneiden, wer es liebt.

Pastinak. Dieses ist ein zweijähriges Gewächs, das heißt, es dauert über Winter und schießt im zweiten Jahre in Samen. Die Blätter sind eirund, und ein wenig in 3 Lappen getheilt, spizgezähnt, glatt und glänzend grün. Im zweiten Jahre treibt die Wurzel einen starken, glatten, hohen Samenstengel, der an den Enden der Zweige seine Samendolden trägt. Die Wurzeln geben gute Winter- und Frühlingsgemüse, und erhalten auch nicht eher ihre Süßigkeit. Diese ist manchen Gaumen angenehm, andern aber nicht. Wenn die Wurzeln einmal in Samen schießen, so werden sie holzig und unfruchtbar. Ihr Bau und Erziehung ist wie die der gelben Rübe. Sie werden im Frühjahre sehr zeitig ausgesäet, und das Land dazu muß das Jahr vorher gedüngt und recht tief gegraben und klar gemacht seyn. Wie nun der Same gleich jenen nicht zu dicht darf gesäet werden, so müssen auch die Pflanzen von Unkraut rein gehalten und öfters gejätet werden, bis ihr Kraut den Boden bedekt, da denn kein Unkraut mehr aufkommen kann. Im Oktober sind die Wurzeln brauchbar, und da sie unsern Winterfrost aushalten, so können sie von Zeit zu Zeit aus der Erde geholt und verspeiset werden. Um aber bei gefrornem Boden sie vorräthig zu haben, kann man einen Theil ausgraben und wie die gelben Rüben im Keller überwintern.

Zum Samen muß man alle Jahre etliche von den überwinterten Wurzeln stehen lassen, oder von den größten,

Digitized by Google

geradesten Wurzeln, die keine oder wenige Nebenzaken haben, ausgraben und zum Samentragen auspflanzen, da der Same selten länger als ein Jahr gut bleibet. Die Samenstengel geben gar vielen Samen.

Cichorien (Wegwart) sind in unsern Zeiten vorzüglich um den Kaffee damit zu ersparen, angebaut worden. Man säet sie am Liebsten erst im April, da die im März gesäeten oft sehr bald in Samen zu gehen pflegen, und tritt das Beet derb ein. Am Ende Junius sind schon einige, sowohl zum Küchengebrauche, zu Gemüsen und Salaten, als auch Kaffee daraus zu machen, brauchbar. Man kann jezt also schon das Bedürfniß damit befriedigen. Man läßt aber die übrigen bis Michaelis stehen, und nimmt sie dann auf. Man muß diesem Gewächse einen fetten Boden geben, wenn es gerathen soll.

Petersilienwurzeln wollen ein tiefes, lokeres und gutes Land haben, und jede einen Fuß weit Raum. — Der Same liegt etwas lange — man kann sie daher schon im Februar säen — auch schon, um sie früh zu haben, vor Winter. Die Behandlung haben sie mit dem übrigen Wurzelwerk gemein. Die Kräuterpetersilie oder Petersilienkraut ist ebenfalls derselbe Same, der zur Wurzel gebraucht wird, oder vielmehr aus selbem entstanden, und durch dichtes Säen leicht zu erhalten. Sie fordert denselben Boden, wie die Wurzeln. Wer sie gern lange erhalten will, ohne daß sie in Samen gehe, der muß sie weitläufig säen. Man kann sie, je nachdem man sie zu verschiedenen Zeiten zu haben wünscht, im August, September, Februar, um Johannis u. s. w. säen. Der Same liegt 4 Wochen und oft noch länger. Man hat auch eine gefüllte oder krause Sorte, die etwas zärtlicher ist, aber sich auch viel besser vom Schierling unterscheiden läßt.

Rettige. Man hat verschiedene Arten oder vielmehr Abänderungen, Sommer- und Winterrettige, weiße und schwarze, mit langen und mit runden Wurzeln. — Die Winterrettige sind die vorzüglichsten, saftigsten und zartesten. Säet oder steket man den Samen im Mai, so gibt es Sommer-Rettige; geschiehet es aber um Johannis, so werden sie gegen den Herbst ausgenommen, und heißen Winterrettige. Doch bedient man sich des Samens von diesen. Bringt man den Samen früher in die Erde, als etwa 8 Tage vor Johannis, so schießt er leicht in Samen und wird zum Herbst- und Wintergebrauch

Digitized by Google

zu bald vollkommen. Man säet aber den Samen nicht aus, sondern man stekt die Samenkörner einzeln, und zwar 3 Viertel Fuß von einander, in Reihen von 1 Fuß von einander entfernt, oder auch um andere bestellte Beete. Der Rettig liebt zwar ebenfalls, wie alle Wurzelgewächse, einen recht nahrhaften, aber doch nicht frisch gedüngten Boden. Der frische Dünger hat auf seinen Geschmak und auf seinen Wuchs einen widrigen Einfluß. Ein etwas feuchter Boden und kühle Witterung macht ihn ansehnlich groß. Sind die jungen Pflanzen einmal den Erd-Flöhen entwachsen, — die ihnen sehr gefährlich sind, — so brauchen sie weiter keine Besorgniß, als Reinigung vom Unkraut und Auflokerung des Bodens. Der Frost ist den Winterrettigen sehr nachtheilig, wenn er sie erreicht. Sie verlieren ihre Schärfe, und werden süß und unschmakhaft. Was daher nicht zuvor verbraucht wird, muß man ausgraben, und im Keller in sandiger Erde oder in einer Grube aufbewahren.

Zur Samenerziehung suchet man von den durchwinterten Rettigen der vollkommensten etliche aus und sezet sie bis 2 Fuß von einander ein. — Den Blüten und jungen Schoten sind die Erdflöhe und Blattläuse sehr gefährlich, und man muß, wenn sie sich zeigen, die Stengel öfters sanft begießen, und wenn sie verblühet haben, mit etwas Asche, zumal Tabaksasche, bestreuen. — Der Samen ist nicht aus den Schoten zu klopfen, sondern man muß ihn mit den Händen ausreiben und dann von der Spreu säubern.

Radiese — Radieschen — Monatrettige, auch Raphanellen. — In einem frischen, etwas feuchten, lokern und mäßig guten Boden wird man sie am Besten erziehen. Wer sie sehr frühzeitig zu haben wünscht, und doch kein Mistbeet hat, der kann sie schon vor Winter — im Dezember säen. Doch erhält man sie dadurch nur wenige Wochen früher. Mit der ersten Aussaat kann man im April anfangen, und alle 14 Tage oder drei Wochen damit fortfahren, bis Jakobi, so wird man deren immer haben. Da es ein kleines Gewächs ist, so bedarf es nicht viel Raum; hingegen wollen sie in troknen Zeiten desto fleißiger begossen seyn, wenn sie nicht stokig und pelzig werden sollen. Die Erdflöhe scheinen die Blätter als ihren vorzüglichsten Lekerbissen anzusehen, und schon um dieser Ursache willen muß man sie fleißig begießen. Man darf sie aber nicht über ihre Zeit im Lande stehen lassen, sondern sie müssen, sobald sie ihre

Digitized by Google

gehörige Größe haben, ausgezogen werden, wenn sie nicht stokig werden sollen. Man hat auch mehr, als eine Art — rundere und länglichere, weiße und rothe — auch röthlich gesprengte längliche, oder sogenannte Forellenradieschen. Für die schönsten werden die runden gehalten, unter welchen die sogenannten Glasradieschen die besten sind. Sie sehen hell und glänzend weiß, und sind sehr bald zum Verspeisen tauglich. Man kann aber bei allen runden Radieschen sich wohl vorsehen, daß man nicht mit dem Samen betrogen wird, welches sehr oft geschieht.

Sellerie. Dieses Knollengewächs wird sowohl seiner Knollen wegen für Gemüse, Salate und mancherlei Speisen, als auch seiner Blätter wegen für die Suppen und Brühen ꝛc. gezogen. Dieser wird auch Krautsellerie genannt, ist aber eben derselbe, und wird nur dichter gesäet und nicht verpflanzet, da er dann nur eine geringe Wurzel ziehet. Er liebt ein frisches, etwas feuchtes und gutes, schweres, lehmiges, fettes, aber nicht frisch gedüngtes Land. Der Same liegt gewöhnlich lange, 6, auch 8 Wochen im Boden. Wenn man ihn aber fleißig begießt und das Land immer feucht hält, so kann er auch in 4 bis 5 Wochen aufgehen. Da der Same sehr klein ist, so muß man ihn dünn säen, so daß jede Pflanze 2 Zoll Raum um sich behält. Er darf nicht tief in die Erde kommen, und muß ganz flach bedekt werden. Daß die Pflanzen recht stämmig werden, ist sowohl die Verdünnung und Ausziehung der überflüssigen Pflanzen, als auch das fleißige Reinhalten vom Unkraut sehr nöthig. Sind nun die Pflanzen zum Aussezen stark genug, so werden auf dem wohl zugerichteten Lande die für dieselben bestimmten Beete 4½ Fuß breit abgetreten, und darein 4 Furchen mit dem Gartenhäkchen nach der Schnur gezogen, in deren Tiefe dann die Pflanzen einen Fuß weit von einander eingesezt werden, nachdem ihnen zuvor die Spizen der Wurzeln und vorzüglich die Blätter dicht über den Herzblättchen abgeschnitten worden. Ob nun schon die Pflanzen in der Tiefe der Furchen mehr Feuchtigkeit genießen, als wenn sie auf der Fläche des Beetes gepflanzt wären, so müssen sie doch bei trokenem Wetter fleißig begossen werden, wobei man aber sorgfältig darauf sehen muß, daß die Pflanzen vom Begießen nicht verschwemmt werden und die Erde nicht in die Herze derselben gespület wird, davon sie sonst unvermeidlich faulen würden. Sind nun die Pflanzen so weit erwachsen, daß sie mit den Herzblättern über die Furchen hervorragen, so

Digitized by Google

wird die Erde wieder sanft in die Furchen gezogen und dieselben wieder ausgefüllt, auch weiterhin die Pflanzen noch mit etwas Erde angehäufelt, als wodurch dieselben sehr gestärkt werden.

Ob nun schon der Sellerie dauerhaft wider den Winterfrost ist, so ist es doch wegen den Mäusen, die ihn sehr lieben, und wegen dem etwaigen Verfaulen bei einem nassen Winter sicherer, ihn sämmtlich auszuheben und in einem luftigen Keller oder in einer Gewächskammer in Sand einzugraben, nachdem ihm zuvor das lange Wurzelwerk und die großen Blätter bis auf die Herz-Blätter weggenommen worden.

Zur Samenerziehung braucht man nur alle 3 bis 4 Jahre etliche der schönsten von gut überwinterten Knollen bis an die Herzblätter einzusezen. Sie tragen sehr viel Samen. — Von eben diesem kann man auch zur Aussaat für Krautsellerie nehmen und damit einen kleinen Flek etwas dichte ansäen, wodurch sie dann in die Blätter zu treiben gezwungen sind und keine Knollen ansezen können. Eine solche Aussaat kann man alle 3 Wochen wiederholen, um jederzeit zarte und frische Blätter zu haben; man muß dabei den Flek von Unkraut rein halten.

Der Kürbis verlangt einen feuchten, lokern, aber dabei warmen und sehr guten Boden. Die Mittagssonne darf man ihm nicht entziehen, und freie Luft eben so wenig. Man weicht die Kerne einen Tag zuvor im Wasser ein, ehe man sie legt, welches im April und im Anfange des Mai geschieht. Raum müssen sie natürlich hinlänglich haben, da sie sich so weit ausbreiten und 8 Fuß in's Gevierte für jede Pflanze ist nicht zu viel. Man kann die Kerne 2 bis 3 Zoll tief legen. Da sie fast niemals zu viel Feuchtigkeit haben können, so müssen sie des Tages ein Paar Mal, am Besten Morgens und Abends, begossen werden.

Man sezt auch wohl einen Topf mit Wasser daneben, in welchen ein wollener Lappen eingetaucht ist, dessen zweites Ende die Wurzel des Kürbisses berührt und ihm die Feuchtigkeit aus dem Topfe zuführt. Die Blüten und Zweige an den Ranken abzukneipen, wie es die Gewohnheit mit sich bringt, hilft im Grunde gar nichts. Sie werfen von selbst ab, was überflüßig ist. Man hat bekanntlich viele Spielarten von diesem Gewächse; und man hat Arten, die wie der stärkste Eimer im Umfange werden und 30 und mehr Pfund wiegen.

Kukummern. Gurken. Wir haben deren die gemeine rauhe Gurke mit dunkelgrüner, und dann auch mit weißer

Digitized by Google

Schale, welche zarter ist und eine dünnere Schale hat, und eine lange glatte Gurke, die weniger dik ist und fast immer gekrümmt, oft 12 bis 15 Zoll lang, welche den Vorzug verdient, nur daß sie nicht so reichlich trägt, als die gemeine Art, welcher Fehler aber dadurch leicht zu verbessern ist, daß man eine größere Anzahl Pflanzen von derselben erziehet. Sie wird auch wegen ihrer langen gekrümmten Gestalt die Schlangen-Gurke genannt, welches sie aber nicht ist. Diese ist von einer mehr sonderbaren Gestalt, nicht zum wirthschaftlichen Gebrauche, sondern nur zur Seltenheit.

Der Sicherheit wegen vor den Nachtfrösten sollten sie nicht vor dem Mai gesäet werden, ob es schon auch ein geringer Verlust ist, wenn sie Mitte Aprils auf's Gerathewohl gesäet werden und erfrieren, da man ja leicht andere Kerne nachsteken kann. Will man jedoch mit Sicherheit frühe Gurken bekommen, so nehme man, — (wenn man kein kaltes Mistbeet hat, das man bedeken kann) einige Blumentöpfe, und fülle sie mit leichter guter Erde. Nachdem die Abzugslöcher mit Scherbchen bedekt sind, daß sie sich nicht verstopfen, lege man etwa sechs Gurkenkerne darauf, bedeke sie ganz wenig mit Erde, und lege oben darauf eine Handvoll Moos, worunter die Erde die Feuchtigkeit besser behält, vorzüglich aber verhütet wird, daß die Erde nicht durch das Begiessen verschwemmet wird und die zarten Pflänzchen nicht nothleiden. Die Kerne werden in einer warmen Stube, hinter dem verschlossenen Fenster, wodurch sie die Sonne bescheinen kann, in 4 bis 5 Tagen aufgehen, wenn man zumal vor dem Legen der Kerne den Topf mit der Erde bei dem Ofen erwärmet gehabt. Den aufgegangenen Pflänzlein gibt man fleißig Luft bei Sonnenschein und nicht rauher Witterung. Wenn sodann die Pflanzen das dritte Blatt haben, so werden sie auf das Land verpflanzt. Dabei geht man so zu Werke: Man macht auf dem Lande für jeden Blumentopf ein Loch, das so groß als der Scherbe ist, fährt mit einem geraden Messer neben an dem Topf herum, daß sich die Erde, (welche feucht seyn muß, daß der ganze Ballen beisammen bleibe und sich nicht verkrümmle), ganz beisammen losmache; spannet die Hand zwischen den Pflanzen über den Topf aus, und kehret den Topf schnell um, daß der ganze Erdball auf die Hand falle, den man sodann ganz in das zubereitete Loch stellet, und den leeren Raum um den Ballen herum mit klarer Erde ausfüllet. Auf solche Weise empfinden die Pflan-

Digitized by Google

zen nicht das Mindeste vom Versezen, und wachsen fort, als ob sie allda vom Anfang gepflanzt wären. — Was nun aber das Land betrifft, worauf die Gurken sollen gesäet und gepflanzt werden, so fordern sie vorerst eine freie offene Lage gegen die Sonne. Im Schatten der Bäume oder eines Hauses machen sie wohl große Ranken, sezen aber wenige Frucht an, oder stoßen solche wieder ab. Hernach wollen sie einen fetten, mit verwesetem Mist wohlgedüngten Boden, und bei Trokne fleißige Begiessung. — Zum Besäen der Gurkenbeete, die man am Besten in die niedrigste Gegend des Gartens anlegt, tritt man jedes auf 5 Fuß breit ab. In der Mitte längsdurch macht man nach der Gartenschnur eine Furche von 2 Zoll tief, und legt in die Mitte derselben die Kerne 2 bis 3 Zoll von einander entfernt, bedekt dieselben einen halben Zoll, mehr nicht, mit feiner Erde und begießt sie sanft, wenn die Erde troken ist. Von den aufgegangenen Pflanzen müssen hernach so viele ausgezogen werden, daß die stehenbleibenden 6 Zoll von einander sind, welche mit der Zeit das Beet mit ihren Ranken und Nebenranken völlig bedeken, ja darüber hinausranken. Stehen sie enger, so durchkreuzen sie sich, haben nicht Raum, sich auszubreiten, entziehen einander die Nahrung und sezen wenig Früchte an. Der Anfangs leere Raum auf dem Beet ist nicht verloren. Sobald die Gurkenkerne in die Mitte gelegt sind, kann man auf beiden Seiten des Beetes zwei Reihen Salatpflanzen sezen. Bis sich nun die Ranken der ersteren dahin ausbreiten, haben die lezteren Zeit, zum Verspeisen Köpfe zu machen. Sobald die jungen Gurkenpflanzen das erste rauhe Blatt haben, ist die Zeit, die überflüßigen auszuziehen, jedoch läßt man die schönsten stehen, wenn auch etliche näher als 6 Zoll beisammen zu stehen kommen sollten. Sodann kann die Erde von beiden Seiten auf die Gurkenreihe gezogen, und die Furche ausgefüllt, auch bei etwas weiterem Wachsthume die Pflanzen noch etwas angehäufelt werden, das ihre Wurzeln verstärkt. Fangen die Gurkenranken an, auszulaufen, so muß man sie in die Richtung legen, daß sie das Beet gleichförmig bedeken, und sich nicht kreuzen. Bei diesem Auslaufen der Ranken zeigen sich auch ihre Blüten, und zwar männliche und weibliche. Die weiblichen sind die, woran unten schon das Früchtlein sich zeigt; die männlichen Blüten aber stehen auf einem zarten Stielchen. Zu Samengurken muß man immer eine und die andere liegen lassen, zumal bei diesen Rankengewächsen die älteren Kerne bes-

Digitized by Google

ser sind, als die frischen. Am füglichsten thut man das auf dem frühesten Beete, und wählt von solchen die größten, die an der Hauptranke sitzen und so nahe als möglich an der Wurzel. Man läßt sie so lange auf den Beeten liegen, bis der Frost die Ranken getödtet hat. Alsdann werden sie in der freien Luft zum Nachreifen hingelegt, bis sie aussen anfangen zu faulen, da sie nun nach der Länge von einander geschnitten, die Kerne mit dem übrigen Mark mit einem Löffel herausgenommen und in einer Schüssel durch öfteres Zugießen frischen Wassers vermittelst der Hände gereiniget werden. Man kann auch ohne Nachtheil der Kerne das Mark mit denselben etliche Tage stehen lassen, bis die Gährung erfolgt, da sie alsdann desto leichter zu säubern sind, worauf sie hernach auf Papier oder einem Brette getroknet und in einem leinenen Säkchen aufgehängt werden.

Salatgewächse.

1) Salat. Es bedarf keiner Erklärung, welches Gewächs hier unter dieser vielumfassenden Benennung gemeint sey. — Der Köpfsalat fordert ein gutes, warmes Land, welches loker ist. Er kann, je nachdem man ihn zu verschiedenen Jahreszeiten zu haben gedenkt, ausgesäet werden, im Januar, Februar, u. s. w. Derjenige muß etwas weitläufiger gesäet werden, welchen man zum Auspflanzen und zu Köpfen bestimmt hat; da man hingegen denjenigen, welchen man gleich jung gebrauchen will, dichter säen kann. Der ersten Saat, damit man sie früher erhalte, gebe man ein Beet, welches sich etwas in die Höhe zieht, etwa so, wie die Lage eines Mistbeetfensters. Man erhält ihn auf diese Weise sicher am Frühesten. Wer ihn durchaus glaubt verpflanzen zu müssen, um bessere Köpfe zu bekommen, der kann es, wenn er 5 bis 6, oder noch mehr Blätter hat. Wer sich aber diese überflüßige Mühe ersparen will, oder nicht viel Land hat, der ißt den ersten jungen Salat, und überzieht ihn so lange, bis nur so viele Pflanzen stehen bleiben, daß jede einen vollen Fuß Raum erhält. Es ist begreiflich, daß man auf diese Weise dennoch früher Köpfe erhält, als beim Verpflanzen. Es ist nicht gerade nöthig, daß man ihm ein besonderes Beet gebe, wenn's am Lande fehlt, sondern er kann recht füglich zwischen andern Gewächsen gesäet und gepflanzet werden, wenn diese ihn nur nicht früher überwachsen, als er gebraucht werden kann. Man kann ihn in dieser Absicht etwas vor den andern Gewächsen auf das

Digitized by Google

Beet bringen. Der verpflanzte Salat muß freilich so lange begossen werden, bis er völlig angewachsen ist; übrigens wird er behakt und von Unkraut rein gehalten, wie jede andere Pflanze. Um ihn nun beständig zu haben, kann man ihn immer von 14 zu 14 Tagen säen, und eben so oft verpflanzen; jedoch pfleget der vom Julius an gesäete nicht mehr so feste Köpfe zu bringen, als der frühere, und oft gar keine, wenn man ihm nicht einen etwas feuchten Boden geben kann.

2) Den Schnittsalat kann man Reihenweise säen; besser aber pflanzt man ihn in 1 Fuß Weite, und schneidet ihn, so oft man dessen bedarf. Diese Sorte läßt sich vorzüglich gut als Gemüse kochen, da die andern Salate ein wenig zu weichlich sind.

3) Endivien. Die Sommer-Endivie hat eigentlich nur den Namen gemein, ist aber in der That nur eine Art von Salat, mit dem sie Wartung und Pflege gemein hat. Die Winter-Endivie aber ist hier gemeint. Der Boden muß wie beim Salat seyn. Man säet sie hinlänglich dünn am Ende des Junius, fängt im Julius an, sie zu verpflanzen, und fährt damit bis zum August fort, wo auch die kleinsten Pflanzen herangewachsen seyn werden. Sie will ebenfalls, wie der Salat, einen vollen Fuß in's Gevierte Raum haben und bei Trokenheit oft begossen und fleißig behakt seyn. Man zieht die Erde an die Pflanze, so lange es geht, heran. Da man an diesen Pflanzen die gelben Blätter liebt, so bleicht man sie ordentlich. Sobald sich nemlich die Blätter weit genug von der Erde ausbreiten, bindet man sie, an einem trokenen Tage, mit Bast zusammen — jedoch nicht zu fest — überdem kann man noch Blumentöpfe über die Pflanze herstürzen, oder aber, man dekt auch nur die Blumentöpfe allein darüber; oder man lege Bretter darauf, die man mit Steinen beschwert. Oft schon in einer Woche sind sie gelb genug; dann nimmt man so viel, als gelb ist, auf, und legt sie noch einige Tage in Sand, ehe man sie ißt. Um sie im Winter aufzubewahren, läßt man sie entweder im Lande, und bedekt sie mit Stroh und Matten, oder aber man nimmt sie vor eintretendem völligen Frost auf, (an einem recht trokenen Mittage), puzet sie aus, bindet sie zusammen, und hebt sie in Sand im Keller auf. Die Mäuse stellen ihnen überall sehr nach. — Man hat mehrere Arten davon — den mit glatten breiten Blättern, und den fast allgemein weit höher geschäzten krausen. Man hat auch eine Sorte, die, ohne daß sie gebleicht wird, gelbe Blät-

Digitized by Google

ter macht, — nemlich die englische Endivie — auch türkische genannt. Diese Sorte wird schon im April gesäet.

4) Rapunzel, (Akersalat, Rapünzchen, Rüschen, Nipschen, Lämmerlattig, Mäuseöhrchen und noch mehrere Namen). Dieses bekannte Gewächs kann vom August an gesäet werden. Man braucht ihm kein besonderes Beet zu geben, sondern kann es zwischen andern Gewächsen erzeugen. Der Same braucht nicht eingerecht, nicht gewartet und gepflegt zu werden, wenn er nur ein etwas lokeres Land findet. Wo er zwei Jahre in einem Garten gestanden hat, und der Same nicht sogleich abgenommen worden ist, da wird man desselben, ohne daß man ihn säet, genug erhalten. Die lezte Aussaat davon kann man im November und Dezember machen. Daß der einjährige Same davon nicht gut aufginge, ist falsch.

5) Kresse. Man zieht sie schon in Blumentöpfen und Kasten im Winter im Hause. Sie wird im April in sehr feuchtes Land gesäet und ganz flach reihenweise gelegt, oder gar nur in den Furchen, ohne bedekt zu werden, eingedrükt, und braucht keiner weitern Wartung. Bekanntlich säet man den Samen gern dicht; und da er wieder nachwächset, so kann man ihn mehrere Mal abschneiden. Er geht in wenigen Tagen auf.

Gewürzkräuter an Suppen, zu Salaten.

Anis. Begnügt sich mit mäßigem, aber lokerm Boden; man darf ihn nur im Februar oder März in andere Beete sehr weitläufig aussäen; gemeiniglich säet man ihn unter gelbe Rüben, die er bald überwächst.

Baldrian. Seine Blätter kommen fast mehr mit dem Sauerampfer überein. Man kann ihn im Frühjahre und Herbste durch Zertheilung alter Stöke vermehren.

Basilikum. Man hat große und kleinere Arten. Die erstere ist leicht zu erziehen. Der Same wird Anfangs Mai in fettes, warmes Land gesäet. Wenn die Pflanzen einige Zoll hoch sind, so werden sie verpflanzt oder überzogen. Die Blätter schneidet man den Sommer über mehrmal ab. Im Herbste schneidet man die Stauden ganz ab, und troknet sie auf einem luftigen Boden.

Borage. Verlangt nur gemeines Gartenland, in welchem man ihn im Frühjahre etwas weitläufig aussäet.

Fenchel. Wird im April auf ein gutes Gartenbeet gesäet.

Digitized by Google

Wenn die Pflanzen versezt werden, erhalten sie $1\frac{1}{2}$ Fuß weit Raum. Im Winter bleiben sie stehen, doch kann man einige ausheben. Er dauert mehrere Jahre auf einer Stelle.

Kerbel. Erfordert einen frischen, schattigen Ort und ziemlich gutes Land. Man kann ihn zu jeder Jahreszeit säen. Auch säet er sich von selbst sehr stark, wenn man das Ausfallen des Samens nicht verhindert. Der spanische Kerbel hat viel grössere Blätter und einen gewürzhaften Geschmak. Er wird im März gesäet, und liegt oft mehrere Monate in der Erde. Sobald die aufgegangenen Pflanzen stark genug sind, werden sie in gutes Land verpflanzet, und zwar 2 Fuß von einander. So kann er mehrere Jahre stehen, wo er in jedem Jahre aus der Wurzel treibt.

Kümmel. Erfordert gutes, doch nicht frisch gedüngtes Land. Man säet ihn im Mai, so, daß er eine Hand breit Raum erhält. Den Samen mischt man gern mit Sand oder Erde, daß er nicht zu dicht falle; auch kann man ihn im August säen. Im folgenden Frühjahre geht die Pflanze in Samen.

Löffelkraut. Im April oder Mai wird der Same auf ein lokeres feuchtes Land gesäet, an einem schattigen Orte. Man kann ihn auch im August sezen, wenn man ihn früher haben will, entweder einzeln, oder reihenweis, einen Fuß weit die Reihen von einander.

Majoran. Erfordert ein sonniges gutes Land, wird sehr flach gesäet und oft begossen. Wenn die Pflänzchen einige Zoll hoch sind, werden sie verpflanzt und erhalten eine Hand breit Raum, doch ist auch das Umpflanzen nicht nothwendig, sondern man kann sie blos verziehen. Man kann ihn einigemal des Jahres schneiden. Der Wintermajoran dauert beständig fort und wird im Herbste oder Frühjahre durch Zertheilung alter Stöke vermehrt; er nimmt mit jedem Plaze vorlieb, ist aber an Geruch und Geschmak schwächer, als der andere.

Melisse und Raute. Sind in der Behandlung dem Salbei gleich. Wenn man der Raute den Samen nicht zur gehörigen Zeit nimmt, so säet er sich von selbst stark aus.

Münze. Kräutermünze und Pfeffermünze wird an schattige und etwas feuchte Orte im Anfange des Frühjahrs gepflanzt; sie steht mehrere Jahre auf einer Stelle und kommt leicht fort.

Petersilie — siehe vorher S. 81. Petersilienwurzel.

Portulak. Wird im April auf ein sonniges Beet ganz flach gesäet und oft begossen. Sobald die Pflanzen nur ein we-

Digitized by Google

nig stark sind, müssen sie umgesezt werden. Er säet sich zwar von selbst, kommt aber nur dann hervor, wenn der Ort, auf dem er steht, nicht umgegraben worden ist, weil sonst der Same zu tief in die Erde käme.

Salbei. Wird im April in ziemlich gutes Erdreich gesäet. Leichter erhält man ihn durch Zertheilung alter Stöke, oder durch abgeschnittene Zweige, die man Anfangs Mai an einem feuchten und schattenhabenden Ort stekt. Man schneidet sie jährlich einige Mal, das Leztemal im August eine Handbreit über der Erde. Sie kann mehrere Jahre auf einer Stelle bleiben.

Saturei. Pfefferkraut kann auf unbenüzte Erde des Gartens im April gesäet werden; man verzieht ihn so weit, daß er eine gute Hand breit Raum bekommt. Er säet sich mehrere Jahre selbst aus, und bedarf keiner andern Wartung, als daß man vor Winter oder im Frühjahre die Erde ein wenig auflokert. Dieß Gewächs darf nicht mit anderm Pfefferkraut verwechselt werden, das wie Meerrettig vermehrt wird.

Thymian. Kettelkraut. Verlangt ein warmes, sonnenreiches Land. Man säet ihn Anfangs April sehr flach, gießt ihn oft und verpflanzt ihn, wenn er groß genug ist, daß jede Pflanze eine starke Hand breit Raum erhält. Man kann ihn auch stehen lassen und im März des künftigen Jahres verpflanzen; doch darf er nicht über den August hinaus geschnitten werden, weil die Stöke sonst im Winter eingehen. Im Frühjahre wird er auch durch Zertheilung alter Stöke vermehrt.

Drei und zwanzigstes Kapitel.

Von der Vertilgung des Unkrauts.

Eine Hauptsache ist es, seinen Garten durchaus vom Unkraute rein zu halten, wenn man schöne und vollkommene Früchte bekommen will. Denn das Unkraut raubt nicht nur den angebauten Gewächsen die nöthigen Nahrungstheile, sondern auch Luft und Sonne und den Raum, sich auszubreiten. In allen diesen Fällen bleiben die Gemüsegewächse schwach und dürftig.

Freilich kann man es bei der größten Emsigkeit niemals dahin bringen, daß keine einzige Staude von Unkraut vorhanden seyn sollte. Denn die Natur hat immer Mittel genug für ihre Erzeugnisse — wie wollte sie sonst auch dieselben erhalten und fortpflanzen! Vieles pflanzt sich schon dann fort, wenn nur ein

Digitized by Google

Stükchen Wurzel in der Erde geblieben ist. Vieler Same wird von Vögeln hineingetragen, und noch weit mehr kommt durch den Dünger hinein: eben so viel auch durch den Wind. Man muß daher nicht unwillig werden, wenn man sieht, daß man mit aller Mühe über das Unkraut nicht gänzlich Meister wird, und bei unabläßigem Fleiß wird man es in einigen Jahren doch dahin gebracht haben, daß man nur mehr halbe Mühe mit Reinhaltung des Gartens gegen vorher hat, wenn man folgende Winke beobachtet:

1) Lasset das Unkraut, wenn dessen zu viel ist, Anfangs ausjäten. Das scheint langsamer von statten zu gehen, und viel kostspieliger zu seyn, als das Aushaken und Umgraben des Unkrauts, ist's aber in der That nicht. — Beim Aushaken und Umgraben bleiben die meisten Wurzeln in der Erde sizen, und bei der nächsten günstigen Witterung kommen sie desto frischer hervor und treiben Stiel und Blatt — und man hat die ganze Mühe mehrere Mal, selbst zum großen Nachtheile des Landes, welches dadurch gewaltig ausgesogen wird. Beim Ausjäten hat man die Mühe nur Einmal, und das Unkraut, was einmal herausgerissen ist, ist auf immer vertilgt, ohne daß es jemals wieder hervorkeimen könnte. Freilich muß man darauf sehen, daß es mit allen Wurzeln ausgejätet werde, und, um darin sicher zu gehen, sich von den Leuten, welche man dazu angestellt hat, alles Unkraut auf einen Haufen legen lassen, damit man selbst darüber urtheilen könne. Man lasse sich auch dadurch nicht irre machen, daß, bald nach dem Jäten, dasselbe Unkraut noch einmal wieder das Beet überzieht; — es entsteht aus dem in der Erde noch enthaltenen Samen, der vorhin nicht Luft und Sonne genug hatte, aufzugehen; jezt kann er aufkeimen, nachdem der Wald von Unkraut fort ist — über lang oder kurz wäre er dennoch aufgegangen. Auf diese Weise hat man einige sauere Jahre, und dann ist man fertig, da man hingegen beim Behaken und Umgraben niemals fertig wird.

2) Zum Ausjäten ist die Zeit nach einem durchdringenden Regen am Allertauglichsten, weil die Wurzeln viel leichter herauszuholen sind, welche bei der Trokenheit nur sehr schwer und fast niemals ganz herausgebracht werden können, und die ganze Arbeit um die Hälfte kostspieliger, länger dauernd, und, was das Schlimmste ist, weniger nuzbar machen.

3) Lasset keine Unkraut-Pflanzen in Samen schießen. — Der Grund dieser Forderung fällt in die Augen —

Digitized by Google

alle übrige Mühe ist fast so gut, wie umsonst, wenn man nicht hierauf mit Sorgfalt sieht. Man muß daher zu manchen Zeiten recht eigens im Garten nachsehen, ob etwa Unkraut in Samen gehen will, und dasselbe auf der Stelle wegschaffen. Vorzüglich muß man unter Heken, Büschen, Weingeländern, an Mauern und Wänden, an den abgelegneren Orten, die nicht gleich ins Auge fallen, und überhaupt da nachsehen, wo es sich am Leichtesten verbergen kann. — Man muß im Anfange jeden Monat wenigstens einmal nachsehen, wenn man ganz sicher seyn will. Verbirgt sich auch nur da und dort eine einzelne Unkrautstaude, und gehet in Samen, so können in der Folge ganze Quartiere des Gartens wieder überzogen werden — oder der Same wird zu tief untergegraben, und dann hat man das Unkraut nach einem oder mehreren Jahren wieder.

4) Das Unkraut muß vorzüglich in der Jugend vertilgt werden. Es hat dasselbe jezt nur eine Hauptwurzel, die sogenannte Stech- oder Pfahlwurzel, die nur mit einigen feinern Wurzeln versehen ist. Jezt kann man es durch Jäten und Haken vertilgen, da die Wurzeln viel leichter herauszuholen sind. Bleibt auch vielleicht da und dort eine Wurzel steken, so verdirbt sie doch weit eher, da die Pflanzen eben so wohl, wie die Thiere, in ihrer Kindheit viel zärtlicher sind, als nachmals, wo man die Pflanze fünf und sechs Mal abreißen oder abhaken kann, ohne daß dieselbe nur einmal kränklich davon wird. Ist ein Beet noch gar nicht, oder doch nur in größern Zwischenräumen bestellt, so kann man sehr leicht und glüklich das Unkraut gleich in seinem ersten Aufkeimen vertilgen, wenn man es wegschaufelt, oder mit einer breitern Hake wegscharrt. Auf diese Art wird man mit einem ganzen großen Beete leicht fertig. Damit sich aber das Unkraut nicht aufs Neue in die Erde festseze, so muß es mit einer feinen Harke durchgestossen werden. — Wo nun aber das Unkraut auf diese Weise nicht getilgt werden kann, da muß man dasselbe aushaken.

5) Das Aushaken des Unkrauts kann in den heissern Stunden des Tages mit größerem Nuzen geschehen, und was ausgehakt ist, muß einige Stunden an der Sonne liegen bleiben, ehe es ausgeharkt oder doch an seinen Ort gebracht wird, sowohl deßwegen, damit das Unkraut selbst, als auch deßwegen, damit auch mehrere von den kleinern Wurzeln verwelken, welche in der Erde noch geblieben sind. — Für ver-

Digitized by Google

schiedene Arten des Unkrauts, z. B. für den Hühnerdarm und ähnliche, ist es gut, eine eigene, aus mehreren Zinken bestehende kleine Hake zu haben, mit welcher man die feinern Wurzeln solcher Gewächse gut unterfassen kann. Die Zinken einer solchen Hake müssen kaum einen Zoll weit von einander abstehen. Das ganze Instrument könnte, nach einer bekannten Art von Einrichtung, gleich an der gewöhnlichen Hake befestigt seyn.

6) Auf Beete, welche mit Unkraut besonders geplagt sind, muß man entweder buschige Gewächse, oder solche anpflanzen, welche mehrmals im Jahre behakt werden. — Von der erstern Art sind Erbsen nnd Bohnen — auch wohl Mohrrüben; — von der andern alle Kohl-Gewächse. Die Erstern nehmen dem Unkraut die nöthige Luft und Sonne, und verursachen demnach, daß es erstiken muß, — und bei den Andern kann man durch das Behaken zwei Absichten mit Einer Arbeit erreichen. — Man muß im ersten Falle nur sorgen, daß die guten Gewächse erst einen Vorsprung vor den andern voraus erhalten, und daß die Beete ein wenig dichter bestellt werden, als sonst gewöhnlich ist.

7) Manche Arten von Unkraut, welche tiefe Wurzeln machen, sind theils nur durch öfteres Abreißen oder Abhaken, und theils dadurch zu tilgen, daß man beim Umgraben der Beete die Wurzelstüke sorgfältig ausliefet. Oft muß man auch noch, da die Wurzeln tiefer gehen, als der Spaten, die Wurzeln mit der Hand herausziehen. Nur auf diese Weise ist man im Stande, die Wegewinde, die Mäuseöhrchen, und andere Arten von Unkraut, zu vertilgen. Wo man aber dieß unterläßt, da vermehrt man das Unkraut sogar; denn die zerstochenen Wurzeln geben künftig eben so viel Unkrautpflanzen, als Stüke davon entstanden sind.

8) Man muß zu verhüten suchen, daß nicht von anderwärts her Unkrautsamen in den Garten komme. Daß dieß theils durch frischen Dünger geschehe, ist schon gesagt worden. Es kann aber auch durch gleich angrenzende Grasgärten geschehen. In diesem Falle muß man beide Gärten von einander absondern. Erlaubt es die Lage, und ist dazu Sonne genug da, so kann man Weingeländer anlegen, und wo dieß nicht angeht, da lege man Heken an, entweder von Holz- und Strauch-Arten, Stachelbeeren rc. oder von Obst. — Stachelbeeren, Johannisbeeren wird man mit einiger Pflege überall fortbringen

Digitized by Google

können. Der Same findet an den Heken Widerstand, und bleibt also mehr an einem Orte liegen, wo das Unkraut, wenn es nachmals angegangen ist, leichter vertilgt werden kann.

In wie fern das Rigolen und das Umgraben vor Winter zur Vertilgung des Unkrauts benüzt werden können, davon ist schon Seite 36. geredet worden.

Uebrigens ist noch zu bemerken, daß mehrere Arten von Unkraut unter gewissen Zuständen und Zeiten leichter zu vertilgen sind, als unter andern. So merkt man bei einigen, daß sie zu der Zeit, wenn sie in Samen gehen wollen, sehr leicht mit der ganzen Wurzel herauszuziehen sind, da im Gegentheil dieselbe vorher immer abriß: bei andern hingegen findet man, daß sie zu der Zeit ihres besten Wuchses am Leichtesten auszujäten sind. Bei vielen kann man auch durch mehrmaliges Abreissen, durch welches der Saft der Pflanze ins Stoken geräth, sich viele Vortheile schaffen.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Vom Begiessen der Gewächse.

Es ist bekannt genug, daß das Wasser, da es einen wichtigen Bestandtheil der Gewächse selbst ausmacht, auch einen der nöthigsten Nahrungsstoffe derselben ausmache. Wenn nun die Natur diesen Stoff nicht in hinlänglicher Menge hergibt, auch der Boden desselben großentheils beraubt ist, so ist kein anders Mittel, als daß man denselben durch eigene Bemühung erseze und das Wasser den Gewächsen anderweitig gebe, d. h., sie begiesse.

1) Man muß alle Gewächse begiessen, sobald dieselben bei allzu großer Hize und Trokenheit, zuviel ausdünsten und welk werden, und zwar vorzüglich diejenigen Gewächse, deren Natur es ist, viel Feuchtigkeit zu bedürfen.

Daß man auch diejenigen Gewächse, welche versezt worden sind, fleißig begiessen müsse, bis sie Spuren von Wachsthum zeigen, ist bereits erinnert worden, und ist um desto nöthiger, je trokner die Jahreszeit ist, in welcher sie versezt werden.

Eben so verhält es sich mit mehreren Arten Sämereien. Wenn sie schnell und bald aufgehen, und nicht in Gefahr seyn sollen, in der Erde zu verderben, oder von Würmern gefressen zu werden, so müssen sie fleißig begossen werden. So verlangen es mehrere Arten körniger feiner Sämereien, so wollen es Gurkenkerne u. a. m.

Digitized by Google

2) Es ist aber aus der gemeinsten Erfahrung leicht zu erkennen, daß alles Begiessen mit Wasser doch nicht so viel ausrichte und den Gewächsen lange so gut nicht zu Statten komme, als Regen. Dieß kommt theils daher, daß gemeines Wasser niemals so viel Nahrungsstoffe enthält, als Regenwasser — es enthält nemlich dasselbe Salpetersäure, Kochsalzsäure und hauptsächlich sehr viele fixe Luft, zumal wenn es Gewitterregen ist, — theils daß die Wärme, welche das Wasser hat, welches man zum Begiessen nimmt, nie den Gewächsen so angemessen, als die Wärme des Regenwassers ist, und theils auch sehr oft daher, daß die Meisten, wenn sie begiessen, die Pflanzen nur ein wenig besprengen; denn es ist allerdings sehr sichtbar, wie viel ein durchdringendes Begiessen den Gewächsen aufhelfe, wodurch die alte Meinung einiger Gärtner, als ob das Begiessen nichts helfe, sattsam widerlegt wird.

Uebrigens wird auch die gute Wirkung des Begiessens sehr oft durch die thörichte Art, wie man zu begiessen pflegt, verhindert. — Das Erdreich wird dadurch fest geschlemmt, und so läuft ein großer Theil unnüz ab, und die Erde wird verhindert, indem sie eine harte Rinde obenher ansezt, des Einflusses der Witterung zu genießen. Ja in diesem leztern Falle kann das Begiessen zu Zeiten sogar schädlich werden, in so fern, als es das Eindringen eines nachfolgenden Regens hindert, daher auch vernünftige Gärtner wohl wissen, daß, wenn das Begiessen recht guten Erfolg haben soll, die Erde fleißig aufgelokert werden müsse.

3) Es läßt sich leicht, schon aus dem so eben Gesagten, einsehen, daß es nicht so ganz einerlei sey, mit welchem Wasser begossen werde, wie Viele glauben, sondern daß das Wasser, dessen sich die Natur selbst bedient, zum Begiessen am Tauglichsten sey. Es ist dasselbe nichts weniger, als ganz reines Wasser, sondern enthält viele fremde Theile, wie bereits erwähnt ist, welche zum Wachsthum der Pflanzen viel beitragen — das Schneewasser ist dem Regenwasser sehr ähnlich. — Wer es kann, der muß dieses Wasser in großen Gefäßen aufsammeln.

Nächst dem Regenwasser ist wohl dasjenige am Dienlichsten, welches aus Teichen, und kleinern, nicht allzuschnell fließenden Bächen genommen wird. Viele Gewächse und Theile derselben, als Laub von Bäumen, und viele kleine Thiere, sind darin verfault, wodurch eine Menge fixer Luft entsteht, welche das

Digitized by Google

Wachsthum so sehr befördert. Auch sind die Stoffe fruchtbarer Erde, welche aus höher gelegenen Gegenden hineingeschwemmt sind, darin enthalten. Daß ein solches Wasser fruchtbarer und tauglicher seyn müsse, als manches andere, läßt sich schon daraus eines Theils vermuthen, da der Schlamm ein so vortreffliches Düngungsmittel ist, und daß das Uebertreten mancher fließender Wasser, welche nicht bloßen Sand mit sich führen, die umherliegenden Gegenden fruchtbar macht.

Brunnen- und Quellwasser ist aber nicht zum Begiessen ganz untauglich, obwohl dasselbe, außer einigen erdigen Theilen, vorzüglich einigen Kalk und auch wohl Bittererde, wenig andere Stoffe enthält. Will man damit im Sommer begiessen, so muß es erst einige Zeit zuvor der freien Luft ausgesezt gewesen seyn, damit es den Grad der Wärme erhalte, welche den Gewächsen zuträglich ist — aber selbst dazu könnte dieß dienen, daß es noch einige Nahrunsstoffe empfinge. Denn man hat die Erfahrung gemacht, daß destillirtes Wasser, wenn es der Luft und Sonne blos gestellt wurde, doch wieder Nahrungstheile an sich genommen hat.

4) Wenn man nun begiessen will, so muß man darauf sehen, daß es in einem Maße geschehe, welches zur Erquikung und Erfrischung der Pflanzen hinlänglich sey und bis zu den Wurzeln derselben komme, obwohl auch das bloße Besprengen schon sehr nüzlich ist. Man muß freilich nicht zu stark auf Einmal das Wasser auffallen lassen, weil es sich nicht schnell genug einsaugen kann, und zwar um so weniger, je trokner die Erde ist. Man muß vielmehr mehrere Mal kurz hinter einander an denselben Ort giessen, bis man, wo es anders möglich ist, die Wurzel des Gewächses erreicht zu haben hoffen darf. Ein solches Begiessen kostet freilich viel mehr Mühe, hilft aber auch den Gewächsen wesentlich, und erspart öftere Wiederholungen dieser Arbeit.

Ein anderer Vortheil im Begiessen, der sowohl einige Wasserersparniß ist, als auch besser fruchtet, aber hingegen auch längere Zeit fordert, besteht darin, daß man mit einer Brause gieße, welche sehr feine Löcher hat. Es können alsdann keine zu großen Tropfen herausfallen, welche das Land fest schlagen, sondern, dasselbe behält Zeit, den feinen Sprüh-Regen hinlänglich in sich zu saugen.

Digitized by Google

5) Es ist auch gar nicht einerlei, zu welcher Zeit des Tages man begiesse. Nach einer sehr bekannten Erfahrung sind der Morgen und Abend in den warmen Jahrszeiten zu diesem Geschäft am Tauglichsten. Wollte man mitten am Tage begiessen, so würde die Abwechslung zu groß seyn, und die Pflanzen könnten, selbst beim Anschein der Erquikung, bald hinterher verwelken. Freilich, wenn der Tag kühl und trübe ist, so kann zu jeder Zeit begossen werden — die Gewächse sind dann lange so empfindlich und erschöpft nicht. Die Natur macht daher, wenn sie begiessen will, erst einige Zeit zuvor die Luft etwas kühler, und gibt Schatten durch die Wolken. — Im Gegentheil bemerkt man oftmals, bei dem Regen, wobei der Himmel bis auf die einigen Wolken, welche den Regen gaben, ganz helle blieb, und die Hize nicht im Mindesten vermindert wurde, manchen Schaden an Bäumen und andern Gewächsen. — Doch treffen hier mehrere Ursachen zusammen, und selbst der Umstand, daß die Regen-Tropfen den Sonnenstrahlen oft als eine Art Brennspiegel dienen können, wirkt hier oft sehr nachtheilig.

6) Ganz anders verhält es sich mit dem Begiessen in der Jahreszeit, wo die Nächte noch sehr kalt sind und oft starken Frost haben. Es ist begreiflich, daß in dieser Zeit das Begiessen am Abend, wegen des vielleicht nachfolgenden Nachtfrostes, den Gewächsen sehr schädlich, und vielleicht gar tödtlich seyn könnte. Hier muß man am Vormittage begiessen, ja man kann sogar ganz früh vor Sonnenaufgang begiessen, welches zugleich ein sehr dienliches Mittel ist, die Pflanzen desto sicherer gegen das Verderben zu schüzen, welches die schnelle Abwechslung zwischen Kälte und Sonnenschein hervorbringt.

7) Es ist hier nicht ganz überflüssig, des Unterschiedes zwischen hartem und weichem Wasser zu erwähnen, da er beim Begiessen nicht ohne alle Bedeutung ist. Es beruht der Unterschied nemlich blos auf der Beimischung einer größern oder geringern Menge erdiger Theile. Im erstern Falle wird das Wasser hart vorzüglich dann genannt, wenn es viel Kalk und Tuff mit sich führt. Die Härte oder Weichheit eines Wassers kann man ziemlich sicher durch Seife auffinden. Löset sich diese leicht und bald im Wasser auf, so ist das Wasser weich, im Gegentheil aber, und wenn sich die Seife in kleine Klumpen und Stüken zertheilt, ist es hart.

Digitized by Google

Bemerkungen.

1) An vielen Orten gibt es ein Wasser, welches den Händen, welche man darin wäscht, fast so vorkommt, als würden sie mit Seife gewaschen, und das auch eben so sehr beinahe als diese den Schmuz abnimmt. — Ich halte dieses Wasser zum Begiessen für vorzüglich zuträglich, wiewohl ich darüber Erfahrungen anzustellen nicht Gelegenheit gehabt habe.

2) Der alltäglichste und gemeinste Gärtner hat bemerkt, daß das öftere und schwächere Begiessen, wenn es eine Zeitlang fortgesezt, und dann unterlassen worden ist, der Pflanze sichtlich mehr Schaden als Nuzen bringt, daher solche Gärtner dann sagen, man müsse ein Gewächs nicht ans Begiessen gewöhnen, worin allerdings sehr viel Wahres liegt.

3) **Woher entsteht aber der Nachtheil solchen unterlassenen Begießens?**

Man hat gewöhnlich öfters, aber nicht so durchdringend begossen, daß die untersten Wurzeln wären benezet worden. Die Folge davon ist, daß diese untersten Wurzeln fast ganz verderben, indessen sich flach unter der Erde ein Kreis von Wurzeln um die Pflanze erzeugt, die derselben die eingesogene Nahrung zuführen. Wird nun das Begiessen unterlassen, so vertroknen diese feinen Wurzeln an heißen Tagen sehr leicht; das ganze Gewächs leidet, und auf diese Weise ist das Räthsel gelöst.

4) Damit beim Begießen einzelner Pflanzen das Wasser nicht auf die Seite laufe, sondern an die Pflanze wirklich komme, so muß man gleich Anfangs darauf beim Pflanzen derselben Bedacht nehmen, daß man ringsherum eine **kleine** Vertiefung mache, in welcher sich das Wasser halten und zur Wurzel niedersinken kann. Sonst ist das Begiessen mit doppelt mehr Wasser doch kaum halb so nüzlich.

Ueberhaupt wird von Unkundigen mit dem Begiessen öfters mehr verdorben, als gut gemacht. Wer nicht so begießt, daß das Wasser unter die Wurzeln hinabkommt und unter denselben Feuchtigkeit erhält, der thäte besser, wenn er gar nicht begösse.

Ich muß nun auch noch einer neuen Erfindung erwähnen, wodurch man einen größern Plaz sehr schnell begießen kann. Folgende Abbildung versinnlichet die leichte Vorrichtung, genannt

Digitized by Google

Der Schnellgiesser.



Die Erklärung ist in folgenden Versen enthalten;

Schnellposten, Schnellpressen, Schnell-
Liebende auch,
Sind, wie bekannt, schon längst im
Brauch:
Doch mußte leider oft der Garten
Bei schwüler Hitz' auf Wasser warten.
Wer den Schnellgießer hat erdacht,
Hat dieser Noth ein End' gemacht.
Die Zeichnung schon zeigt deutlich an,
Wozu das Ding man brauchen kann,
Die Wasserbutte hält sicherlich
So viel, als vier Gießkannen in sich;
Und mit der Butte gießt Ein Mann
So viel, als sonst nur Zwei gethan.
Der Schlauch, den vorn ein Hahn ver-
schließt,
So gut als Rohr' und Sprizkopf gießt;
Und jeder Handdruk hält den Lauf
Des überflüß'gen Wassers auf.
Wird endlich auch die Butte leer,
(Ein Wunder wär's, wenn's nicht so
wär'),
Schlägt man den Schlauch in d'Butte
zurük,
Und füllt sie wieder im Augenblik.
Fährt man so fort, rasch, unverdrossen,
Ist bald der ganze Plaz begossen.

Will euch die Erfindung zu einfach scheinen?
Nur um so besser, sollt' ich meinen,
Die beste Erfindung ist die zu nennen,
Die Jedermann hätt' machen können.

Digitized by Google

Fünfundzwanzigstes Kapitel.

Vom Abblatten der Gewächse.

Die Blätter an den Gewächsen sind nicht etwa nur zur Zierde derselben, sondern zu ihrer Erhaltung unumgänglich nöthig; denn sie müssen die Gewächse manchmal eben so gut mitnähren helfen, als die Wurzeln. Wer dieses weiß und bedenkt, wird nicht unverständig in dem Abblatten zu Werke gehen; denn man beraubt sie entweder der Nahrung oder man macht doch, daß der Saft anfängt, zu stoken, und die Pflanzen darüber schlecht werden. Doch kann dasselbe gar wohl in einigem Maße bei schon ziemlich starken Pflanzen gethan werden. Man kann diejenigen Blätter abnehmen, welche beim Braunkohl, Kohlrabi oder Weißkohl von selbst anfangen, zu vergelben; oder wenn es recht sichtbar ist, daß die Gewächse fett stehen, so darf man ihnen auch einige von den untersten Blättern nehmen, aber niemals muß das zu arg gemacht werden.

Auch das ist eine bedenkliche Sache, manchen Gewächsen die Blätter niederzutreten und sie zu zerquetschen. Man soll erst zusehen, ob man nicht ohne dieses gewaltsame Mittel seinen Sellerie oder seine Zwiebeln sehr gut zu erzeugen im Stande ist, und wenn das nun nicht ist, so muß man doch noch mit Vorsicht und Behutsamkeit niedertreten und dieselben nicht ganz und gar verderben. Wenn die Blätter und Schloten den Gewächsen die Nahrung entzögen, so müßte man ja die schönsten Knollen, Zwiebeln und Köpfe erhalten, wenn man alle Blätter abnähme, so viel ihrer an einem Gewächse sind.

Will man sich über Blatten und Nichtblatten überzeugen, so stelle man den Versuch auf einem Beete z. B. rother Rüben an; — blattet eine Reihe um die andere, und sehet, wo ihr im Herbste die schönsten und größesten Rüben haben werdet.

Das Zerquetschen der Blätter durch Niedertreten, (nur nicht ein völliges Vernichten der Blätter) mag je zuweilen und in einzelnen Fällen seinen Nuzen haben können. Man thut es allermeist bei Sellerie, wie schon erwähnt ist, und dann auch bei Zwiebeln. — Hilft es wirklich, was es helfen soll — mir hat es niemals damit gelingen wollen — so hilft es dadurch, daß, wegen gestörrten Saftumlaufes, die Knollen aufschwellen — welches, wenigstens gerade bei diesen Gewächsen, möglich eben so-

Digitized by Google

wohl als erwünscht ist. Ob aber nicht in den allermeisten Fällen eine Täuschung zum Grunde liege, steht dahin. Wenigstens habe ich dieses gar oft zu bemerken Gelegenheit gehabt, daß, wo es so aussah, als ob man durch dieses Verfahren größere Knollen erhielte, das Land und die übrige zweckmäßige Behandlung des Gewächses allein schon hinreichten, den Vortheil zu erhalten, den man dem eingebildeten Mittel zuschrieb.

Soll und muß jedoch niedergetreten werden, weil man sich große Vortheile davon einbildet, so treibe man es denn nur nicht zu arg damit, und hüte sich auch, kurz vor Winter diese gefährliche Operation zu unternehmen, im Fall man nemlich das Gewächs im Lande wollte stehen lassen — es möchte die gewissere und schnellere Fäulniß desselben dadurch veranlaßt werden.

Sechsundzwanzigstes Kapitel.

Von den zum Gartenbau nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften.

Zum ersten Handgriffe bei Anlegung eines Gartens braucht man schon ein oder mehrere Werkzeuge. — Nun ist mehrentheils in jedem Bauernhause eine Schaufel und Haue vorhanden, und ich habe öfters Gelegenheit gehabt, zu bemerken, daß man damit die Oberfläche der Erde ein wenig herumkrazte und hierauf — ausbaute; aber das ist kein Gartenbau! —

Man schaffe sich zu allererst:

Ein großes Grabscheit (Spaten, Schaufel,) womit man tief in den Boden eindringen und die Erde hinlänglich bearbeiten und wenden kann. Es muß immer glänzend seyn, damit sich das Erdreich nicht anhänge, und man kann es zu dem Ende von Zeit zu Zeit mit Spek-Schwarte ein wenig abreiben.

Ein großer Rechen (Harke) mit wenigstens 13 eisernen Zähnen; dann:

Ein kleiner Rechen mit 8 eisernen Zähnen und mehrere von beiderlei Gattungen von Holz, sind nach dem Grabscheit die zwei nothwendigsten Geräthe.

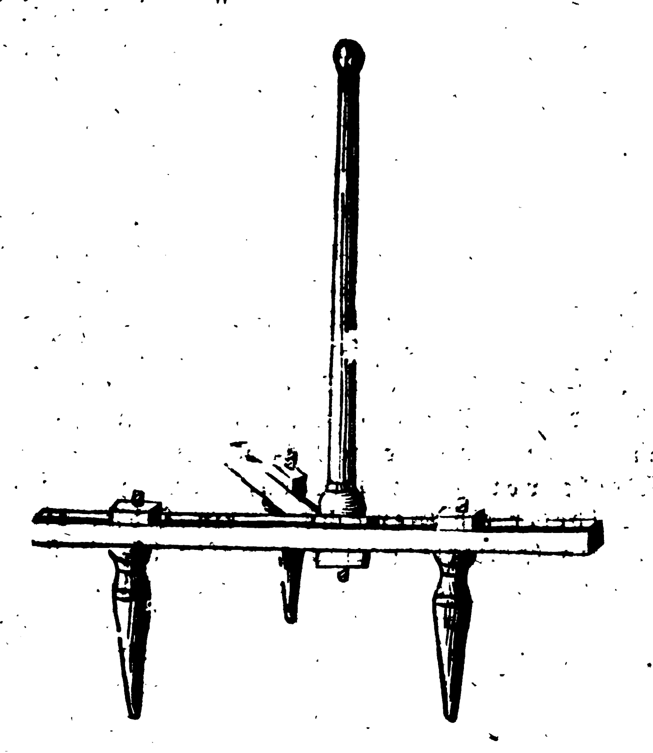
Sodann kommen:

Einige Haken (Hauen) von verschiedener Größe, worunter die kleinern nur 2 Zoll breit seyn sollen, um theils zum Anhäufeln, theils zur Vertilgung des Unkrautes überall damit zwischen die Pflanzen hinein zu können.

Digitized by Google

Weiters braucht man:

Einen Pflanzstok, unten stumpf abgerundet, um beim Versezen der Pflanzen damit vorzubohren, und oben im Griff bequem in die Hand geschnitten. Man kann sich auch folgender bequemer Sez-Maschine bedienen, die ich mir nach eigener Erfindung habe machen lassen.



Diese, die Arbeit gar sehr befördernde Sez-Maschine, welche jeder Drechslermeister nach bloßer Ansicht der Zeichnung machen kann, thut die besten Dienste in Gemüse-Gärten und jungen Baum-Schulen, wo nach dem Verbande, d. h., in's Drei- oder Fünf-Ek gesezt werden muß. Man kann die ersichtlichen drei Sezhölzer beliebig vor- und rükwärts schieben, die Querspangen mit Linien bezeichnen, und sofort alle drei Sezhölzer in gleicher Entfernung fest niederschrauben, hernach in wenig Minuten ein ganzes Gartenquartier mit fünfzig ausgemessenen Löchlein bezeichnen, sodann leicht die Gemüse- oder Baum-Pflanzen nachsteken. Uebung gibt die Verfahrungsart selbst in die Hand, und so we-

Digitized by Google

nig ein geübter Gärtner diese Maschine nöthig hat, so bequem ist sie für den Anfänger und für Denjenigen, der sich nicht viel büken oder niederknieen will.

Eine Gießkanne, einige Gartenmesser, Sägen, eine Gartenschnur zur Abmessung der Beete, und mehr Kleinigkeiten, die man leicht kennen und gebrauchen lernen wird. Mein Zwek hier ist nur: den Bauersmann aufmerksam zu machen, daß er sich ja nicht vorstelle, er werde den Gemüsebau so, wie den Erdäpfelbau, blos mit einer schlichten Haue betreiben können.

Siebenundzwanzigstes Kapitel.

Vom Aufbewahren und Erhalten verschiedener Gewächse.

Es liegt uns oft sehr daran, ein Gewächs einige Zeit, wäre es zuweilen nur einige Tage, erhalten zu können; es liegt uns vorzüglich daran, Obst und andere Früchte und Blätter des Küchengartens im Winter also aufzubewahren, daß sie zu jeder Zeit brauchbar zu Küche und Tisch sind. — Eine weitläufige Anweisung dazu ist hier nicht zu erwarten; aber das Wichtigste soll mit wenigen Worten beigebracht werden.

Merke vor allen Dingen, daß, je reifer und ausgebildeter ein Gewächs — ein Obst, eine Kartoffel, ein Sellerieknollen gewesen ist, desto besser wird es sich aufbewahren lassen, daher brich dein Winterobst nicht eher vom Baum, bis sich nicht die Stiele leicht vom Zweige lösen; nimm deine Kartoffeln und deinen Sellerie nicht eher auf, bis sie nicht völlig ausgewachsen sind, so können sie nachher nicht so leicht zusammenschrumpfen. Manche Obstarten, z. B. manche Reinetten, und selbst der Goldpepping, schrumpfen blos darum ein, und werden auf dem Lager pelzig, weil sie in verschiedenen Gegenden Deutschlands fast niemals reif werden.

1) Keller. Wer gute, trokne und sehr geräumige Keller hat, der hat leicht Aufbewahren des Obstes sowohl, als mancher anderer Winterfrüchte. Der Frost wird hier nicht leicht eindringen und seine Vorräthe beschädigen können, es sey denn, daß der Keller allzuflach wäre, was doch gute Keller niemals zu seyn pflegen; die Feuchtigkeit kann auch seinen Vorräthen kein Verderben bringen, weil sein Keller troken ist; und da er überdies auch geräumig genug ist, so braucht er die Früchte nicht in so

Digitized by Google

sehr grossen Haufen aufeinander zu legen, daß sie sich erhizen, und in Fäulniß gerathen.

Es ist aber doch nicht zu übersehen, daß auch in so gut beschaffene Keller um so mehr und öfter frische Luft geschafft werden muß, je mehr durch die Ausdünstungen der Früchte die Luft des Kellers verdorben ist, die ohnedieß schon niemals recht rein seyn kann, da das Licht zuzutreten eben sowohl gehindert ist, als die Verbindung mit der äussern freien Luft. — Der Name „Kellerluft“ bezeichnet daher allgemein eine schlechte Luft.

Oeffnet an heitern Tagen demnach alle Thüren und Zuglöcher, durch welche die frische freie Luft in eure Keller eindringen, und die darin enthaltene theils verbessern, theils aber auch vertreiben kann, welches eben die beste Verbesserung ist.

Wenn dieses Mittel nicht, oder nicht oft genug anzuwenden wäre, so gibt es ein anderes sehr vortreffliches, wiewohl lange nicht hinlänglich bekanntes, was plözlich und schnell hilft.

Man nehme Strohwische, und zünde sie an, und durchgehe den Keller damit, lasse die Flammen überall die Wände ein wenig beleken, übersehe die Winkel, die Höhen und Tiefen nicht, und man kann sich darauf verlassen, daß auch die böseste und verdorbenste Luft gleichsam vernichtet wird.

Ist es Jemand zu mühsam, die brennenden Strohwische überall im Keller umher zu tragen, und Boden, Deke und Wände von den Flammen bestreichen zu lassen, der zünde wenigstens an verschiedenen Punkten im Keller ein Strohfeuer an; welches zwar nie dieselben, aber doch gewiß sehr gute Dienste thut.

2) Gruben. Wer keine, oder allzuschlechte Keller hat, muß sich freilich damit behelfen, daß er seine Vorräthe in Gruben einbringe — eine Art der Aufbewahrung, die dem Landmann in fast allen Ländern Europas hinlänglich bekannt ist. Es wäre daher sehr überflüßig, hier eine umständliche Beschreibung von dem Verfahren dabei zu machen.

Man sehe nur darauf, daß solche Gruben hinlänglich tief seyen, damit der Winterfrost nicht eindringen könne, und daß sie in keiner zu feuchten Erde angelegt werden. — Kann man dieselben auf dem Boden, und wenn es anginge, auch an den Seiten mit Brettern bedeken, auch obenher die hineingebrachten Früchte damit überlegen, so sind sie desto tauglicher zu ihrem Zweke.

Wer Mohrrüben (Möhren) und anderes ähnlich gebautes Wurzelwerk in solchen Gruben aufbewahren will, thut wohl,

Digitized by Google

dieselben reihenweis und ordentlich neben einander zu legen: will er dieselben in Erde einlegen, so daß erst eine Schicht Erde, (die aber ja nicht feucht seyn darf) dann eine Schicht Mohrrüben, über diese wieder einige Zoll hoch Erde, und dann wieder Mohrrüben oder Pastinaken kommen, — so werden sie sich desto frischer erhalten, doch ist es nicht durchaus nöthig, auf diese Art zu Werke zu gehen, denn auch ohne Erde halten sich diese Gewächse lang genug. — Kartoffeln und Kohlrabi aber mit Erde zu bedeken, ist völlig unnöthig. Bringt man Alles in Eine Grube, so kommen diese Knollengewächse in die Mitte der Grube, und an den Seiten liegt das Wurzelwerk ohne Erde, oder mit Erde bedekt.

Man muß freilich des Frostes wegen solche Gruben von obenher stark mit Erde bewerfen. — Alle haben die Unbequemlichkeit, daß sie an sehr kalten Tagen nicht geöffnet werden dürfen, wenn man nicht vielen Schaden an seinen Vorräthen leiden will, auch ist der gefrornen Erde wegen das Abräumen sehr mühsam und beschwerlich. Man muß mithin immerdar doch einigen Vorrath von den Winterfrüchten an irgend einem Plaz im Hause aufbehalten, selbst dann, wenn man auch durch Frost am Oeffnen der Grube nicht verhindert würde, nemlich wegen der Beschwerlichkeit beim öftern Oeffnen.

Obst kann man in solchen Gruben recht füglich aufbewahren, wenn nur die Erde hinlänglich troken ist. Es wird sich um so besser halten, wenn man eine Art Zugloch darin anbringt, welches aus einer hölzernen, aus vier schmalen Brettern gemachten Röhre bestehen kann, die da, wo sie über die Erde hervorgeht, wohl zugemacht seyn muß und nur an heitern Tagen geöffnet werden darf. — Zwei solche Röhren würden dem Zweke noch besser entsprechen, indem mittelst derselben ein wirklicher Zug verursacht werden könnte.

In diesem Falle, daß Obst in solchen Gruben aufbewahrt werden soll, ist es unerläßlich, daß dieselben mit Brettern ausgefüttert seyen, weil sonst das Obst sehr leicht einen dumpfigen Erdgeschmak annehmen könnte. Hat man es aber hier nicht versehen, und sind die Bretter nur troken genug, und dicht genug zusammengefügt, so können selbst Borstorfer bewahrt werden, und halten sich in manchen Jahren bis zum März, da sie sonst wohl häufig kurz nach Weihnachten aufhören, schmakhaft zu seyn.

Digitized by Google

Auch in Stuben und Kammern, die dicht genug sind, um dem Eindringen der äussern Luft zu widerstehen, unter welchen täglich gegengeheizt wird, läßt sich das Obst sehr gut bewahren. Es wird auf dem Boden ausgebreitet, oder darf doch nicht zu dik aufeinander zu liegen kommen, wenn es sich lange schön und tauglich erhalten soll. — Des Einheizens wird es unter den angeführten Bedingungen nur sehr selten bedürfen, dann nemlich, wenn die Kälte über zwölf Grad hinauf steigt, wiewohl es auch da in sehr luftdichten und gut verschlossenen Zimmern noch nicht einmal nöthig ist. Findet man es jedoch nöthig, so muß es mit großer Mäßigung und Behutsamkeit geschehen — durch starke Wärme würde man weit mehr schaden, als nüzen.

3) Aufbewahren und Erhalten einzelner Gewächse und Früchte.

Weintrauben. Nimm einen Kasten mit einem Schiebedekel, und klemme in den Kasten Stäbe ein, auf welche die Trauben gelegt, oder an welche sie auch (mit Fäden) gehängt werden. Die Trauben dürfen einander nicht berühren, und der Schiebedekel muß genau schliessen. — Ist der Kasten mit Trauben gefüllt, — (und es werden ihrer viel, bei richtiger Vertheilung des Raums, in den Kasten gehen), — so überziehe den Dekel mit Gips oder auch mit Lehm, seze ihn in einen troknen Keller, und überdeke ihn zuvor mit Sand.

Nur übersehe man nicht, daß man keine andern Trauben zu dieser Absicht wähle, als solche, die nicht zu reif, völlig zuvor von aller äußern Feuchtigkeit troken geworden sind, und zu den fleischigern Sorten gehören. — Diese leztern halten sich immer am Längsten.

1) Auch ohne Verschluß durch einen Kasten, an bloßen Fäden aufgereiht, und an einen troknen Ort (in eine Dachkammer etwa) gehängt, halten sich Trauben sehr lange, wenn dieselben nur nicht bis zur lezten Reife (bis zum Anfangspunkt des Welkens wohl gar) sind am Stoke geblieben, und man fleischige Sorten gewählt hat.

2) Wer Weintrauben weit versenden will, der pake selbe schichtenweise in ein Faß ein, und fülle die Zwischenräume der Beeren und Schichten mit kleiner Hirse aus, die sich ihrer Kleinheit wegen in alle Höhlungen sezen. Ich habe also von Rußland aus bis in die Mitte Deutschlands versendete Weintrauben glüklich und wohlbehalten ankommen sehen.

Digitized by Google

Pflaumen. Auch diese herrliche Frucht ist sehr beliebt, und da man alle Früchte, die beliebt sind, gern auch da besizen und anbieten können möchte, wo sie eine grosse Seltenheit geworden sind, weil sie die Natur nicht mehr gibt, so hat es auch seinen Werth, Pflaumen eine längere Zeit zu erhalten.

Nimm auch hier reife, aber ja nicht überreife Früchte, brich sie so ab, daß der Stiel daran bleibe, lege sie behutsam in einen gut verglasurten Topf, und versenke sie, nachdem der Topf obenher wohl vermacht ist, in einen Brunnen. — Je tiefer der Brunnen, desto besser. Doch ist's nicht nöthig, daß der Topf tiefer hinabkomme, als bis auf den Spiegel des Wassers. Um Weihnachten herum kannst du noch sehr frische und schmakhafte Pflaumen haben.

Johannisbeeren. Viele Liebhaber findet und verdient auch diese kleine Traube, die so erfrischend, kühlend, und für manche Krankheitszustände so heilsam ist.

Hüllet ganze Sträucher, bevor ihre Früchte ganz reif sind, ringsherum mit Stroh ein, so, als ob ihr eine Strohhütte darüber machen wolltet, und ihr könnet alsdann noch im Oktober, und in sehr guten Jahren im November sogar, in jedem Falle aber gewiß noch im September, die köstlichen kleinen Beeren, nicht nur in unversehrter Güte vorsezen oder genießen, sondern ihr werdet gewahr werden, daß der Geschmak so aufbehaltener Johannisbeeren viel lieblicher ist, als man sich vorher eingebildet hätte. — Weiße und fleischfarbene Beeren sind für dieses kleine Kunststük vorzüglich anwendbar.

Viele Gewächse, die der Küche als Blatt und Kraut, oder auch sonst angehören, kann man in, und noch besser über Wasser mehrere Tage, ja selbst manche mehrere Wochen erhalten. — Sezet die abgeschnittenen Petersilien oder Kohlblätter, in Bündchen gebunden — Gebunden! aber nicht eingeschnürt, damit die Stiele nicht zerquetscht werden — so in frisches Wasser, daß sie ein bis zwei Zoll tief darin stehen — sorget, daß das abgestandene Wasser immer durch frisches ersezt werde, so halten sie sich, je nachdem die Jahreszeit und Witterung ist, mehr oder minder lange.

Grüne Erbsen und Bohnen, auf ein Flechtwerk über eine Wanne mit Wasser gelegt, lassen sich ebenfalls mehrere Tage in einem Keller erhalten.

Digitized by Google

Erdbeeren — deren wir hier sogleich der übrigen Aehnlichkeit mit erwähnen, und die so schön und liebreich als schnell vergänglich sind, darf man nur (jedoch nicht zu sehr übereinander gehäuft) in einer nicht zu fest gebrannten Schüssel, über einen Eimer mit frischem Wasser in den Keller stellen, um sie vielleicht mehrere Tage zu erhalten, sie, bei denen es schon oftmals viel ist, sie 24 Stunden erhalten zu können.

Spargel. Die abgestochenen Spargelkeime lassen sich im frischen Wasser — oder aber reihenweise in etwas feuchten Sand gelegt, und bis auf die Spizen bedekt, im Keller über eine Woche lang aufheben.

Sellerie. Muß nur erst völlig ausgewachsen seyn, ehe man ihn aufnimmt. Man kann ihn, — zumal ein wenig leicht überdekt, oder aber auch auf Beeten, die nicht dem Mittagsstrahl der Sonnenwärme ausgesezt sind, mit großem Vortheil bis Ende Februars im Lande stehen lassen. Später hinaus ihn stehen zu lassen, ist nicht rathsam, indem der Wechsel warmer und sonnenheller Tage mit frostkalten Nächten ihn tödtlich wird.

In Kellern oder in den Gruben, in welchen er obenauf kommen muß, ist es ihm sehr zuträglich, und es erhält ihn viel frischer, wenn er in Sand zu stehen kommt, und darin eingepflanzt wird.

Zwiebeln, sowohl die gemeinen, als Schalotten, und manche andere Arten, erhält man für den Winter am Sichersten, wenn man sie nicht eher aufnimmt, als nicht die Schlotte — (der Stiel) umfällt und vergelbt, einen recht trokenen Tag zum Aufnehmen wählt, und sie an einen luftig troknen Ort auf dem Boden hinlegt, oder noch besser in kleinen Bündeln aufhängt.

Will man ganz sicher seyn, daß sie nicht auskeimen, so trokne man sie langsam hinter dem Ofen, (nur nicht diejenigen, welche man zum Samen aussezen will.) Manche hängen sie auch an den Rauchfang, was keineswegs zu mißbilligen ist.

Merrettigstangen werden beim Aufnehmen mit einem rauhen Tuche, oder sonst auf irgend eine Weise von aller Erde und besonders von den daran hangenden Fasern gereinigt, ohne welche Vorsicht die Zehen oder Wurzeln gern stokig, pelzig und faulig werden. Man lege sie sodann wie Mohrrüben in die Gruben ein, oder hebt sie im Keller im Sande auf.

Rüben, die märkische, vorzüglich die teltauer, hebet man in Fäßern, in troknen Sand gelegt, in sichern Speisekammern

Digitized by Google

oder in Kellern sehr gut auf. Nur dürfen keine Fasern mehr daran seyn.

Die weiße Feldrübe, die so oft verachtete, ist sie nur in einem nicht geilen Boden gezogen, gut aber nicht üppig groß gewachsen, wird sorgfältig geschält und an Fäden aufgereiht, an Häusern aufgehängt, wie man es, wenigstens in den nördlichen Gegenden des immer noch sogenannten Deutschlands, den Bauersmann machen sieht. Diese also gewelkten Rüben geben oft im Winter eine angenehme Speise, und man sollte, da Gemüse namentlich gegen Wintersausgang in manchen Jahren sehr selten sind, nicht versäumen, sich damit zu versehen.

Kohlarten sind besser im Freien, als im Keller aufzubewahren. Man verfährt damit, wie es schon vorher beim Braunkohl angegeben ist, wählet nur zum Einschlagen sonnenfreie, aber soviel möglich nicht feuchte Stellen. Freilich, Häslein und Rebhuhn lieben namentlich den Braunkohl sehr, kann man daher denselben beim Nachbar in dicht verschlossenen Gärten unterbringen, so ist's sehr wünschenswerth.

Gewürzkräuter, als: Basilienkraut oder Basilikum, Majoran, Salbei, Saturei und mehrere andere, braucht man blos zu troknen, und sie sind dann noch fast eben so gut zu mancherlei Küchengebrauch anzuwenden, als frisch, da ihr gewürziger Bestandtheil stark genug ist, um den durch das Troknen verlornen Theil nicht sehr merkbar seyn zu lassen.

Frische Erzeugnisse im Winter.

Will man manche Gewächse ganz jung und frisch im Winter haben, so ist auch ohne Gewächshaus dazu Rath, wenn man die nicht sehr bedeutende Mühe nicht scheut, und sich überhaupt nur damit abgeben will.

Man läßt sich Kasten von beliebiger Größe, und wenigstens 1 Fuß (Schuh) Tiefe machen, die man mit Erde anfüllet, und an bequeme Pläze, z. B. in's Fenster, stellt. In solchen Kasten kann man sich Salat, Petersilie, Kresse, Raute, Radieschen, Spinat, Kerbel, und noch manches andere Gewächs erziehen, das man gern frisch und grün im Winter, oder bei Zeiten im Frühjahr zu haben wünscht.

Will man nicht Kasten nehmen, so kann man, vielleicht mit weniger Unreinlichkeit und Beschwerde, dieselben Gewächse in Blumenäschen erziehen.

Digitized by Google

Man unterlasse nur nicht, falls man diese Gewächse in's Fenster hingestellt hat, welches immer dazu einer der schiklichsten Pläze ist, dieselben immer bald mit dieser, bald mit jener Seite nach dem Lichte zu drehen. Warum: dieß geschehen müsse, erhellt aus Mehrerem, was schon in diesem Buche bereits angeführt ist: und wer das auch nicht gelesen hätte, würde es schon daraus ersehen, daß sich die Pflänzchen nach der Lichtseite in schiefer Richtung hinneigen.

Uebrigens muß man bei vermuthlichen sehr kalten Nächten die Kasten oder Töpfe des Abends aus dem Fenster hinweg nehmen.

Achtundzwanzigstes Kapitel.

Leser! bist eingeladen auf etliche Gemüsespeisen in Simon Strüfs Hause.

Wenn Theres, Simon Strüfs Weib, den Tisch dekt, und ihre Speisen darauf sezt, so sezen sich Ordnung, Reinlichkeit und Wohlgeschmak mit zu Tische.

Aufmerksamkeit und Ordnung sind Geschwister der Sparsamkeit; Reinlichkeit erhöht den Geschmak der Speisen, ergözt das Auge und vergrößert das Vergnügen des Genusses: sie erhält und würzt die Gesundheit; Unreinlichkeit gefällt Niemand. Die Küche, die Stube, die Kammern, die Gänge und Alles muß rein seyn und manchmal frische reine Luft hineingelassen werden.

Alles Das wird in Theresens Hause sorgfältig beobachtet; — die Geschirre, worin die Speisen gekocht und aufbewahrt werden, sind stets reinlich gehalten, und daran geschieht wohl; denn unreinliche Geschirre geben den Speisen einen widerlichen Geschmak und haben Einfluß auf die Gesundheit; ja, in Geschirren von Eisen, Zinn, Kupfer und Messing, wenn man sie nicht reinlich hält, oder säuerliche Sachen lange darin stehen läßt, sezt sich gar bald Grünspan an, der die fürchterlichsten Krankheiten, ja selbst schnellen Tod, herbeiführen kann.

Aber von der Reinlichkeit allein, so nothwendig sie ist, wird man eben doch noch nicht sat. Man will auch Abwechslung der Speisen haben, und dazu fehlt es gar vielen Bäuerinnen noch an rechter Wissenschaft und Uebung. Diesen zu Lieb' folgt nun hier

Digitized by Google

Neunundzwanzigstes Kapitel.

Theresens kleines Kochbuch.

Für alle Bäuerinnen sehr nuzbar und anständig.

Voraus ist noch zu merken: Daß an Fasttagen statt Abschöpffett oder Spek, Butter oder Schmalz genommen werden muß.

Gemüsespeisen.

1. Wie man Blumenkohl (Karviol) in guter Fleischbrühe kocht.

Man ziehe dem Karviol die Haut ab, puze ihn sauber, koche ihn in siedendem gesalzenen Wasser nur so lange ab, bis er weich ist, damit er nicht zerfällt, seihe ihn ab, stelle ihn auf die Seite, deke ihn zu und mache folgende Soß: Lasse Abschöpf-Fett in einem Reinl zerfließen, und einen Löffelvoll feines Mehl darin anlaufen, gieße gute Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser des abgesottenen Karviols daran, gebe Zitronenschalen darunter, lasse es gut auskochen, frikassire die Soß mit Eidotter rühre es gut untereinander, richte den Karviol auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und passire die Soß durch ein Haar-Sieb über ihn.

2. Blumenkohl (Karviol) mit Hühnern.

Man steche die Hühner ab, brühe sie mit siedendem Wasser ein, und puze sie rein, löse das Eingeweide sammt Kropf heraus, werfe es weg bis auf Magen und Leber, die jedes zwischen einen Flügel gestekt werden, schneide die Hühner in 4 Viertel, wenn sie klein sind, sind sie aber groß, in 8 Stüke, frische sie in kaltem Wasser ab, nehme sie heraus in eine Schüssel, salze sie ein und lasse sie ein wenig liegen. Hernach lasse man gute Butter in einem Reinl zerfließen, trokne die Hühnerstükchen mit einem reinen Tuche ab, lege sie darein, deke sie zu und lasse sie dünsten, staube für jedes Huhn einen Löffelvoll feines Weizen-Mehl daran, und lasse sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, fülle sie dann mit guter Fleischbrühe auf, doch nicht zu viel, damit die Soß nicht zu dünn wird, lege Zitronenschnizen darein und lasse sie langsam sieden, bis sie weich

Digitized by Google

sind. Indessen puze man Karviol, wasche ihn sauber aus, salze ihn ein wenig, seze ihn in siedendem Wasser zum Feuer, lasse ihn weich sieden, doch nicht zu lange, damit er ganz bleibt, seihe das Wasser ab, gieße ein wenig davon an die Hühner, damit sie den rechten Geschmak bekommen, garniere den Rand der zum Auftragen bestimmten Schüssel mit dem Karviol, richte die Hühnerstükchen in die Mitte, frikassire die Soß mit 1 Ei-Dotter für jedes Huhn und passire sie durch ein Haarsieb darüber.

3. Blumenkohl mit süßem Rahm.

Nachdem der Blumenkohl gepuzt und in gesalzenem Wasser übersotten ist, richte man selben in ein Reinl, gieße süßen Rahm daran, gebe Zuker, abgesottene und dann ausgeschälte Krebs-Schwänzchen darunter, lasse es gut aufsieden und frikassire sie mit Eidotter. Man muß aber Acht haben, daß der Blumenkohl ganz bleibt.

4. Blumenkohl mit einer sauern Soß.

Wann der Blumenkohl gepuzt und rein gewaschen ist, koche man ihn in gesalzenem Wasser weich, gieße das Wasser ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen und 2 Löffel voll Mehl darin gelbbraun anlaufen, rühre ein wenig Fleischbrühe und eben so viel Wasser, worin der Blumenkohl abgesotten wurde, nebst einer Zitronenscheibe, ein wenig Mußkatnuß und Wein-Essig darunter und lasse es mitsammen gut auskochen, richte den Blumenkohl auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, frikassire die Soß mit Eidotter und passire sie durch einen Seiher über ihn ab.

Auf gleiche Weise kann auch der Spargel, und Hopfen-Spargel, zubereitet werden.

5. Gedünstete Bohnen in brauner Soß.

Man ziehe den Bohnen, welche aber nicht zu alt seyn dürfen, die Fasern auf beiden Seiten aus, schneide sie länglich und wasche sie rein, thue sie in einen Durchschlag, gieße siedendes Wasser darüber, damit sie den unangenehmen Geschmak verlieren. Lasse Abschöpf- oder Bratenfett in einem Reinl heiß werden, lege ein wenig Zuker daran und lasse ihn schön braun werden, schütte die Bohnen darauf, salze sie ein wenig und lasse sie unter öfterem Umrühren zugedekt dünsten. Wenn sie anfangen, weich zu werden, so staube man ein wenig Mehl daran, lasse

Digitized by Google

sie unter beständigem Umrühren ganz weich dünsten, gieße die erforderliche Fleischbrühe darauf, und lasse sie ganz fertig kochen. Falls sie noch zu wenig gesalzen wären, kann man mit Braten-Soß oder Salz nachhelfen.

6. Bohnen auf bayerische Art.

Man richte sie zu, wie vorige, seze sie in gesalzenem siedenden Wasser zum Feuer, und lasse sie weich sieden. Lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Gänsefett heiß und ein Paar Löffelvoll Mehl darin braun werden, gieße Fleisch- und ein wenig Bohnenbrühe daran, rühre die vorher abgesiehenen Bohnen, ein klein wenig Pfeffer und Bratenbrühe darunter, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an, und trage sie auf.

7. Bohnen mit Rahm.

Man puze sie wie Nro. 5., lege Butter in ein Reinl, die Bohnen darein, und lasse sie dünsten, gieße abgesottenen Rahm dazu und lasse sie weich kochen. Dann nehme man zwei Eier-Dotter, gieße den Rahm von den Bohnen ab, und rühre sie nebst Salz oder Zuker darunter; die Bohnen dürfen nicht mehr sieden, und so schütte man die Rahmsoß wieder darüber.

8. Gedörrte Bohnen.

Man siede die Bohnen ganz weich, seihe dann das Wasser ab, lasse in Abschöpffett oder Butter kleingeschnittene Zwiebel oder Petersil-Kraut in einem Reinl anlaufen, staube ein wenig Mehl daran und lasse es mitsammen gelbbraun werden, rühre Fleischbrühe und Essig, wenn sie sauer werden sollen, daran, dann die Bohnen darunter, lasse sie unter öfterm Umschütteln zugedekt auskochen, frikassire sie mit Eidotter und sie sind fertig.

9. Bohnen säuerlich zu frikassiren.

Man puze die Bohnen wie die Nro. 8. und siede sie in gesalzenem Wasser weich, schütte sie dann in einen Durchschlag und lasse das Wasser davon ablaufen, bringe sie in ein Reinl und gieße etwas Fleischbrühe darauf, lege Butter und Muskat-Blüte daran und lasse es ein wenig aufkochen, schlage 3 Eidotter in ein Haferl, gieße ein wenig Weinessig daran, sprudle es wohl miteinander ab, rühre es an die Bohnen und richte sie an.

Digitized by Google

10. Dorschen auf gemeine Art.

Man wasche und schäle die Dorschen, schneide sie wie geschnittene Nudeln klein, wasche sie nochmals und salze sie ein wenig, und seze sie mit siedendem Wasser zum Feuer, damit sie langsam weich sieden, bis die Soß halb eingesotten ist, lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Gänsefett zerfließen, staube ein wenig Mehl darein, lasse es schön braun werden, gieße die Soß von den Dorschen, und ein wenig Fleischbrühe daran, rühre die Dorschen darunter, auch ein wenig Bratenbrühe, falls sie noch nicht genug gesalzen wären, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen und sie sind fertig. Nach Belieben kann man auch Schwein- oder anderes Feisch darunter kochen lassen und damit auftragen.

11. Gedünstete Dorschen.

Man wasche und schäle die Dorschen, schneide sie klein wie geschnittene Nudeln, übersiede sie und seihe das Wasser durch einen Durchschlag davon ab, lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Gänseschmalz heiß werden, gebe ein wenig Zuker darunter und lasse ihn braun werden, rühre die Dorschen darein und lasse sie zugedekt unter öfterem Umrühren dünsten, bis sie anfangen, weich zu werden, dann staube man ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße die erfoderliche Fleischbrühe daran, salze sie, wenn's noch nöthig ist, rühre es gut unter einander, und lasse sie noch eine Viertelstunde kochen, richte sie an, und gebe darauf Karbonadeln, gesottenes Schweinfleisch, Bratwürste oder dergleichen.

12. Grüne Erbsen (ausgehülste und unausgehülste.)

Man übersiede die gereinigten Erbsen ein wenig, seihe sie ab, lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Bratenfett heiß und Zuker darin braun werden, rühre die Erbsen darunter, und lasse sie dünsten, staube ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe daran, und lasse sie unter beständigem Umrühren ganz fertig kochen. Nach Belieben kann man auch reingepuzte und in Viertel geschnittene junge Hühner mitkochen lassen.

13. Grüne Erbsen mit sauerm Rahm.

Diese werden wie vorige gekocht; nur läßt man den Zuker weg, und nimmt noch einige Löffelvoll sauern Rahm.

Digitized by Google

14. Zuker-Erbsen.

Man ziehe den Erbsen die Fäden ab, wasche sie wohl, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, nehme klein gehaktes Petersil-Kraut und Salz sammt den Zuker-Erbsen in das Reinl und lasse es wohl bedekt, eine kleine Stunde dämpfen, gieße sodann etwas Fleischbrühe dazu, röste Mehl in Butter, gebe ein wenig Muskatnuß daran, und vermische es mit der Erbsenbrühe. Nach Belieben siede man junges Hammel- oder Lammfleisch mehr als halb, und lasse es sodann in den Zuker-Erbsen vollkommen fertig kochen.

15. Erbsenmarkgemüse.

Dieses gibt man gewöhnlich im Frühjahre, wo man wenig Auswahl von Gemüsen mehr hat. Man seze $1/2$ Maß gerändelte Erbsen mit 1 Maß Wasser zum Feuer, lasse sie eine halbe Stunde sieden, lege Petersil, Sellerie und gelbe Rübe, alle 3 in ein Büschelchen zusammen gebunden, darein, salze es und lasse sie so fort sieden, bis sich die Erbsen sehr gut zersotten haben und die Brühe eingesotten ist, lasse in einem Reinl Butter oder Abschöpffett zerfließen und ein Paar Löffelvoll Mehl darin gelbbraun werden, rühre das Mark in das Einbrenn und nach Proportion Fleischbrühe darunter, lasse aber das Büschelchen Kräuter zurük, gebe für Gewürzliebhaber allenfalls noch etwas Pfeffer und Muskatnuß darein, lasse es nochmals aufkochen, gieße es auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel und garniere es nach Belieben mit Bratwürsten, gebakener Leber oder dergleichen.

16. Erdäpfel (Kartoffeln).

Die Erdäpfel werden gesotten, reinlich geschält und in Scheiben geschnitten; dann lasse man Butter in einem Reinl heiß werden, röste geschnittene Zwiebeln darin, gebe die Erdäpfel hinein, salze, pfeffere und dünste sie bis sie gelb werden, rühre sie um, gieße eine gute Fleischbrühe dazu, und lasse sie damit aufsieden, richte sie in die Schüssel zum Auftragen, und streue in Butter geröste Semmelbröseln darüber.

17. Erdäpfel mit Senfsoß.

Man wasche und schäle die Erdäpfel, schneide sie in runde nicht zu dünne Blatteln, und wasche sie in frischem Wasser gut aus, seze sie, nebst kleingeschnittenem Petersilkraut und Zwiebeln

Digitized by Google

zum Feuer und lasse sie weich sieden, doch nicht zu lange, damit sie nicht zerfallen, seihe das Wasser ab, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, schütte die Erdäpfel darauf, und lasse sie ein wenig dünsten, rühre 2 Löffel voll Senf daran und Fleischbrühe, bis sie den Erdäpfeln gleich ist, salze sie, wenn es noch nöthig ist, lasse sie noch einen Sud aufthun, richte sie in die zum Auftragen bestimmte Schüssel, lasse in einem Pfändl mit Butter kleingeschnittenes Petersilgrün und Zwiebel ein wenig anlaufen, aber ja nicht zu heiß werden, gieße es auf die Erdäpfel herum und trage sie auf.

18. Gesottener Kohlrabi gemeiner Art.

Man schäle und schneide Kohlrabi sammt schönem Kraut in eine Schüssel, und wasche ihn sauber aus, seze ihn in siedendem Wasser zum Feuer, salze ihn und lasse ihn weich sieden, seihe dann das Wasser ab, lasse Abschöpf-, Braten-, Gänse- oder Schwein-Fett in einem Reinl zerfließen, staube Mehl darein, und lasse es gelbbraun werden, gieße gute Fleischbrühe daran, rühre es wohl ab, und den Kohlrabi darunter, auch noch ein wenig Pfeffer und Bratenbrühe, wenn man sie hat, lasse ihn langsam fertig kochen und er ist zum Auftragen fertig.

19. Gedünsteter Kohlrabi.

Man schäle und schneide die Kohlrabi würflig, wasche sie rein, lasse sie in gesalzenem Wasser übersieden, damit sie den unangenehmen Geschmak verlieren; dann lasse man in einem Reinl Abschöpf-, Braten-, Schwein- oder Gänse-Fett heiß und etwas Zuker darin braun werden, rühre die Kohlrabi darunter und lasse sie unter beständigem Umrühren auf Kohlfeuer langsam dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf, salze sie, wenn es noch nöthig ist, und lasse sie ganz fertig kochen.

20. Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Rüben.

Man schäle schöne Kohlrabi, schneide sie nebst eben so viel gelben Rüben und Erbsen in beliebige Stükchen, lasse sie in gesalzenem Wasser ein wenig sieden, seze in einem Reinl Abschöpf- oder anderes Fett auf eine Gluth, bräune ein wenig Zuker darin, gieße die Kohlrabi in einen Seiher und lasse sie ablaufen,

Digitized by Google

bringe sie dann auch in das Reinl und lasse sie dünsten, bis sie anfangen, weich zu werden; nun staube man ein wenig Mehl daran, und lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße die nöthige Fleischbrühe daran, salze sie, wenn es noch nöthig ist, und lasse sie aufkochen.

21. Sauerkraut auf eine geschmakvolle Art zu kochen.

Man seze gutes und reines Sauerkraut mit Wasser zum Feuer, salze es und lasse es zwei Stunden lang sieden, lasse Abschöpf-, Gänse-, Braten- oder Schweinfett in einem Reinl heiß werden, staube ein wenig Mehl darein, und lasse es gelbbraun anlaufen (für Zwiebel-Liebhaber kann man auch kleingeschnittene Zwiebel darunter rühren), gieße gute Fleischbrühe daran und dann das Kraut sammt einiger Soß, worin es gesotten, wenn sie nicht zu sauer ist. In diesem Falle aber müßte leztere zum Theil oder ganz weggegossen werden, wogegen desto mehr Fleischbrühe genommen werden müßte, rühre noch Bratenbrühe oder Gänsefett daran, wenn man sie hat, und lasse es gut auskochen. Manchesmal gibt man kalte Würste, Schinken und dergleichen darauf oder darunter.

22. Gedünstetes Kraut.

Man lasse in einem Reinl Abschöpffett oder Schmalz zerfließen und gestoßenen Zuker darin schön braun werden, bringe das Kraut hinein und dünste es, staube 2 Löffel voll Mehl daran, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe darunter, daß es aber nicht zu dünn wird, lasse es noch eine Weile fortkochen, richte es an, gebe geräucherten Schinken, ganz oder in Schnizen aufgeschnittene geräucherte Zunge, Bratwürstlein, nach Belieben darauf. An einem Fasttage kann man einen gebakenen Karpfen-Rogen, geräucherte Fische und Fischwürste darauf geben und statt der Fleischbrühe Erbsenbrühe und Butter zum Dünsten nehmen.

23. Gedünstetes süßes Kraut.

Man puze und schneide das Kraut länglich, wasche es aus, und bringe es in einen Seiher, damit es ablaufen kann, lasse Abschöpffett in einem Reinl heiß, und ein wenig Zuker darin braun werden, bringe das Kraut hinein, dünste und rühre es

Digitized by Google

öfters um, damit es sich nicht anlegt, und wenn es anfängt weich zu werden, staube man ein wenig Mehl daran und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße die nöthige Schü- oder Fleisch-Brühe darauf, salze und pfeffere es, lasse es zugedekt ganz fertig dünsten, und garniere es mit gebakener Leber, Bratwürstchen oder dergleichen.

24. Gedünstetes blaues Kraut auf bayerische Art.

Dieses wird genau wie voriges gekocht, nur muß mit der Fleischbrühe auch ein wenig Essig daran geschüttet werden.

25. Latukfalat oder Endivie.

Man blättere die Salatstauden ab, schneide die groben Rippen heraus, puze das Grüne weg und wasche den Salat rein, brühe ihn alsdann mit gesalzenem Wasser an, daß er etwas weich wird, seihe ihn ab, lasse Butter in einem Reinl heiß werden, rühre etwas Mehl darein, gieße etwas Fleischbrühe darauf, gebe den ausgedrükten Salat hinein, lasse ihn eine halbe Stunde langsam dünsten, daß er nur ein wenig Brühe behält, schütte süßen Rahm daran; lasse ihn nochmals aufkochen, und gebe ihn auf die Tafel. Man kann unter diese Salatsorten, wenn selbe zuvor in Butter gedämpft, oder in der Fleischbrühe ein wenig abgesotten worden, Kalbfleisch oder Tauben geben.

26. Grüne Maurachen (Morcheln).

Von den Maurachen nehme man behutsam die Stengel heraus, daß die Köpfe ganz bleiben, wasche sie recht rein, brühe sie mit siedendem Wasser ab, und lasse sie in einem Seiher ab-laufen. Lasse zu einem guten Teller voll Maurachen, frische und gute Butter, in der Größe eines Hühnereies in einem Reinl zerfließen, und lege die Maurachen hinein, gebe kleingeschnittenes Petersilkraut, Zwiebel und Salz darein, deke sie zu, und lasse sie eine halbe Stunde langsam dämpfen, rüttle sie öfters um, lasse in einem Reinl Butter zerfließen, und darin einen Löffelvoll Mehl gelbbraun anlaufen, gieße gute Fleischsuppe hinein, damit die Soß schön dünne wird, gieße es an die Maurachen, reibe Muskatnuß darein, lasse sie noch eine kleine Viertelstunde dämpfen, und richte sie nach Belieben über in Fleischbrühe abgesottene Kalbsbrieseln, junge Hühner, Tauben oder Kapaunen und Enten

Digitized by Google

an, und so werden die Maurachen und die darein kommenden Stüke noch schmakhafter. Diese Speise ist eine der beliebtesten.

27. Pilzengemüs.

Man puze die Pilze rein, schneide dünne längliche Blättchen, wasche sie sauber, lasse das Wasser davon ablaufen und in einem Reinl Abschöpffett oder Butter heiß werden, streue kleingewiegte Petersilie und Zwiebel darein und lasse sie gut anlaufen, rühre die Pilzlinge und das nöthige Salz darein und lasse sie zugedekt unter öfterm Umrühren weich dünsten, gebe nach Proportion Fleisch-, für einen Fasttag aber klare Erbsen-Brühe, allenfalls auch sauern Rahm, und ein wenig Weinessig daran, lasse sie gut auskochen und sie sind fertig.

28. Gesottenes Bayerisches Pulver (gewöhnlich gehaktes Rubenkraut).

Man salze und seze es mit ein wenig Wasser zum Feuer, lasse es ungefähr anderthalb Stunden langsam sieden, während welcher Zeit es ziemlich dicht einsieden wird, rühre es einige Mal um, damit es sich nicht anlege. Dann lasse man in einem Reinl Abschöpf- oder anderes Fett zerfließen und ein wenig Mehl darin gelbbraun werden, rühre dann das Pulver, auch Fleischbrühe darein, und lasse es nochmal gut aufkochen. Nach Belieben kann man auch übergebliebene oder frische Karbonadin, Schweinfleisch oder Schinken und Bratenbrühe mitkochen lassen.

29. Gedünstetes Bayerisches Pulver.

Man lasse in einem Reinl Abschöpf- oder anderes Fett und dann ein wenig Zuker darin braun werden, gebe das Pulver darein, und lasse es eine Stunde unter öfterm Umrühren dünsten, staube ein wenig Mehl daran, rühre es um, und lasse es unter öfterem Umrühren noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darein, bis es dünne genug ist, salze es, rühre es noch einmal um, und lasse es gut aufkochen. Auch dieses kann man wie obiges mit Karbanaden ꝛc. belegen. Wenn man Gans- oder Bratenfett darunter rührt, so wird es desto schmakhafter.

30. Bayerische Rüben.

Wenn selbe sauber gepuzt und gewaschen sind, so seze man sie in siedendem Wasser zum Feuer, salze sie nur ein wenig,

Digitized by Google

damit sie nicht bitter werden, lasse sie in Einem fortsieden, bis sie weich sind und die Soß schön braun ist (sie dürfen aber nicht aus dem Sud kommen, wenn sie recht gut werden sollen), lasse in einem Reinl Abschöpf- oder Gänsefett heiß werden, bräune ein wenig Mehl darin schön braun, für den besondern Liebhaber mit etwas Zuker, gieße die Rübensoß daran, rühre es gut untereinander, dann auch die Rüben darein, gieße noch gute Fleischbrühe daran, falls die Soß zu dik wäre. Wenn man will, kann man gebratenes oder gesottenes Schweinfleisch oder Enten darauf geben.

31. Salat als Gemüs.

Man puze und wasche ihn rein, und lasse ihn in gesalzenem Wasser ein wenig übersieden, dann ihn in einem Durchschlag abseihen, lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, bringe den Salat und das allenfalls noch nöthige Salz darein, und lasse ihn ein wenig dünsten, staube ein wenig Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße die nöthige gute Fleischbrühe daran und lasse ihn ganz auskochen. Man gibt ihn allein, oder mit gebakenen Hühnern oder Bratwürsten auf die Tafel.

32. Gehächelte Rüben.

Diese werden wie voriges bayerische Pulver gesotten oder gedünstet.

33. Weiße gedünstete Rüben.

Wenn die Rüben sauber und rein abgeschälet sind, so schneide man sie gewürfelt, oder länglicht, lasse in einem Reinl frische Butter oder Fett und ein Stük Zuker braun werden, gebe sodann die Rüben hinein; wenn sie guter Art sind, so darf man sie ehevor nicht sieden, sondern roh in den Zuker thun, lasse sie langsam zugedekt dünsten, daß sie schön gelb werden, staube ein wenig Mehl daran, lasse sie noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darauf, und lasse sie einkochen. Man kann auch Fleisch nach Belieben darunter geben, oder ein Stük Hammelfleisch mit den Rüben langsam dünsten lassen. Salzen darf man sie erst, wenn sie schon weich sind.

34. Gelbe gedünstete Rüben.

Man schneide gelbe Rüben und Petersilkraut recht klein, lasse das lezte im Butter oder reinem Fett auf dem Kohlfeuer

Digitized by Google

anlaufen, gebe die gelben Rüben darein, und lasse es mitsammen dünsten. Man kann auch übersottenes Schaaffleisch, oder Geselchtes in Stükchen geschnitten daran geben und mitdünsten lassen. Zulezt aber staube man etwas Mehl daran, und lasse es noch ein wenig dünsten, gieße Fleischbrühe dazu, und lasse so sie verkochen, daß nicht viele Brühe übrig bleibt, dann salze man sie, rühre sie gut untereinander und sie sind fertig.

35 Sellerie mit Erdäpfeln.

Man wasche und schabe den Sellerie rein, schneide ihn nach Belieben nicht zu dik, wasche ihn nochmal, seze ihn mit siedendem Wasser zum Feuer, und salze ihn. Dann richte man eine gleiche Portion Erdäpfel ebenso zu, salze sie, und seze sie mit ein wenig Petersilkraut gleichfalls zum Feuer, lasse beide sieden, bis sie weich sind, aber auch nicht zerfallen, seihe sie durch einen Seiher ab, lasse in einem Reinl Butter oder Gänseschmalz zerfließen, rühre die Erdäpfel und Sellerie behutsam darunter, damit sie nicht zerfallen, auch Salz, wenn es noch nöthig, gieße saurn Rahm daran und lasse sie noch ein wenig kochen, röste Semelbröseln in Butter gelbbraun, richte die Erdäpfeln und Sellerie auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, streue die Semmelbrösel darauf und trage sie auf.

36. Spargelgemüs.

Dieses wird ebenso zubereitet, wie der Karviol Nr. 1 S. 112.

37. Spinat.

Man klaube und wasche den Spinat und seze ihn mit siedenenm Wasser zum Feuer, lasse ihn 1/2 Stunde sieden, seihe ihn ab, bringe ihn in einen Seiher und gieße frisches Wasser darüber, drüke ihn aus, wiege ihn klein, lasse in einem Reinl Abschöpf-, Butter-, Gänse- oder Schweinfett zerfließen, und Mehl gelbbraun darin anlaufen, rühre den Spinat darein, und lasse ihn eine Weile dünsten, gieße gute Fleischbrühe darunter, und lasse ihn ganz fertig kochen. Man giebt ihn allein, oder auch mit gebakenen Bavesen.

38. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Man streife den Kohl ab, und verfahre übrigens mit ihm wie mit vorigem Spinat.

Digitized by Google

39. Wirsing auf bayerische Art.

Man siede den Wirsing in gesalzenem Wasser weich, seihe das Wasser ab, lasse Abschöpf-, Gänse- oder Schweinfett in einem Reinl zerfließen und ein wenig Mehl darin braun werden, rühre den Wirsing darein, auch ein wenig Knoblauch, und lasse es mitsammen dünsten, gieße gute Fleischbrühe daran und lasse es noch ein wenig dünsten, rühre noch Bratenbrühe, allenfalls auch Pfeffer darunter, lasse ihn fertig dünsten, richte ihn mit Schinken, Bratwürstchen, oder geräucherter Zunge, oder gebe den Wirsing ganz allein.

40. Gedünsteter Wirsing.

Man puze und übersiede den Wirsing ein wenig, damit er seinen Geruch verliert, lasse ihn dann abseihen, drüke ihn aus, wiege ihn ein wenig, lasse Abschöpffett oder Butter in einem Reinl zerfliessen und den Wirsing zugedekt darin auf der Glut langsam dünsten, rühre ihn aber öfters um, damit er nicht anbrennt, staube ein wenig Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig dünsten, gieße ein wenig gute Fleischbrühe darauf, daß die Soß nicht zu dik wird, pfeffere ihn und lasse ihn ganz fertig dünsten.

Noch ein paar andere Abtheilungen aus Theresens Kochbuche.

1. Vom Suppensieden.

Eine Köchin, die das Fleisch und die Suppen gut und schmakhaft kochen kann, hat viele Vortheile voraus, und muß dieses gut können, da sie sonst mit ihrer Kocherei sehr wenig Beifall finden würde. Sie befleiße sich also, mache es nach folgenden Vorschriften, und es wird ihr gewiß der Beifall nicht ausbleiben.

Das Rindfleisch wird rein gewaschen, gehörig gesalzen und in einen so großen Topf gelegt, als nöthig ist, um mit Wasser hinlänglich bedekt werden zu können, damit es, oder etwa ein Bein, nicht anbrenne; denn dieß, und das Anlegen im Topfe, würde die Suppe ganz abgeschmakt, ja selbst stinkend machen. Man seze es in siedendem Wasser zum Feuer, wenn es pressirt;

Digitized by Google

hat es aber 3 Stunden Zeit, so leistet kaltes Wasser den nämlichen Dienst; lasse es langsam sieden, schäume es ab, daß es nicht überläuft, puze und lege nach Proportion Petersilie, ungefähr halb so viel Pori, Pastinake, Sellerie, gelbe Rüben, und etwa nach Belieben auch Zwiebel und ein Lorbeerblatt hinein, und lasse es so fort sieden. Wenn es eine gute Stunde lang gesotten hat, und die Suppe zu fett ist, so wird das Fett abgenommen und gut aufbewahrt; der Nuzen, ja oft die Nothwendigkeit dieses Abschöpf-Fettes erhellet bereits aus der Anweisung zur Bereitung der Gemüsspeisen, und wir werden noch öfters darauf kommen. — Eine halbe Stunde vor dem Anrichten seihe man so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe bedarf, durch ein Haarsieb in einen Topf, koche die geriebene Gerste, geschnittene Nudeln, Flekeln, Späzeln, Nokerln, Knöderln und dergleichen darin wohl aus, und richte sie an. Schmalz, so wie die ausländischen, der Gesundheit fast durchaus nachtheiligen Gewürze, z. B. Nelken, Safran, Muskatnuß, Pfeffer sind einer geschikten Köchin zu Suppen fast durchaus ganz entbehrlich. Sie kann ohne selbe doch schmakhaft kochen.

2. Eine ganz gemeine Brodsuppe.

Hiezu schneide man das Brod sehr dünne in eine Schüssel, salze es, wenn die Fleischbrühe nicht schon ohnehin gesalzen ist, gieße die siedheiße Fleischbrühe darüber, deke sie zu, lasse sie ein paar Minuten stehen, und trage sie auf. Gepfeffert wird sie nur, wenn es die Liebhaber also verlangen. Eben so kann man für jede Person ein Ei darein schlagen und sie ein paar Minuten auf'm Rost oder im Rohre anziehen lassen. Diese Suppe kann zwar ohnehin jede Weibsperson kochen. Doch fand ich für gut sie anzuführen, damit Anfängerinnen von dieser Vorschrift ausgehen, und in die härtern sich leichter finden könnnen.

3. Brodsuppe mit einer Kruste.

Man schneide so viel schwarzes Brod sehr dünne auf, als man bedarf, in ein Reinl, gieße siedende Fleischbrühe daran, lasse sie einen Sud aufthun, rühre sauern Rahm darunter, lasse sie mit ihm nochmals aufkochen, gieße sie in die Suppenschüssel, diese aber nicht ganz voll an, wiege Kalb-, Rind- oder anders übergebliebenes Fleisch nebst Schnittlauch und Zitronenschnizchen klein, streue es halbfingerdik auf die Suppe, damit es obenauf

Digitized by Google

bleibt, darf die Suppe nicht zu dünne seyn), klopfe nach Proportion Eidotter und sauren Rahm mitsammen ab, gieße es auf das Gewiegte, lasse es im heißen Rohre eine braune Kruste bekommen, oder unter einem mit Glut bedekten Dekel, und sie ist zum Auftragen fertig.

4. Geriebene Gerstensuppe.

Hiezu nehme man so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ei anfeuchten kann, salze es, und mische es gut ab, daß ein fester Teig daraus wird, reibe diesen auf dem Reibeisen, koche sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten langsam in einem Topfe mit anderthalb Maß guter Fleischbrühe, rühre sie öfters um, richte sie an, salze sie, wenn sie es noch bedarf, und trage sie auf. Für 6 bis 8 Personen nehme man noch einmal so viel Mehl, und 2 Eier.

5. Geschnittene Nudelsuppe.

Man nehme so viel Mehl auf das Nudel-Bret, als ein Ei anfeuchtet, salze es ein wenig, arbeite den Teig gut ab, doch nicht zu fest, walze ihn dünne aus, und lasse ihn ein wenig abtroknen oder anziehen, bestäube ihn ein wenig mit Mehl, rolle die Fleke auf, schneide kleine Nudeln daraus, lokere sie auf, lasse sie in einem Topf mit anderthalb Maß Fleischbrühe eine Viertelstunde lang sieden. Damit sie aber nicht zusammenkleben, müssen sie öfters umgerührt werden. Für 6 bis 8 Personen muß man nocheinmal so viel Mehl und zwei Eier nehmen. Safran kann man füglich weglassen, wenn die Brühe nicht ausdrüklich gelblich verlangt wird.

6. Gebähte Schnittensuppe.

Hiezu schneide man runde Schnitten dünn ab, bähe sie in einem Rohre oder auf einem Röstchen braun, lege sie in die Suppenschüssel, klopfe auf eine Maß Fleischsuppe 3 Eidotter mit ein wenig frischem Wasser ab, gieße die Fleischbrühe darein, über die Schnitten, deke sie zu, und trage sie bald auf.

7. Makaroninudelsuppe.

Man gieße über ein Viertelpfund Makaroni-Nudel eine und eine halbe Maß gute Fleischbrühe, lasse sie mitsammen eine

Digitized by Google

Viertelstunde, während sie öfters umgerührt werden, aufsieden, und trage sie auf.

8. Flekelsuppe.

Man nehme so viel Mehl auf ein Nudel=Bret, als 2 Eier nezen, die sogleich darein geschlagen und mit dem nöthigen Salz untereinander gerührt werden, doch darf der Teig nicht zu fest werden, daß er leicht auszuwalzen ist, lasse ihn abtroknen, bestäube ihn mit Mehl, rädle oder schneide vierekige kleine Flekchen daraus, koche sie in siedender Fleischbrühe, lasse sie gegen eine Stunde lang sieden, rühre sie inzwischen öfters um, daß sie nicht zusammenkleben, und sie sind zum Auftragen fertig.

9. Bonadesuppe.

Hiezu schneide man weißes Brod (Milch=Brod, wenn man's haben kann) würflicht in einen Topf, gieße gute fette Fleischbrühe hinzu, bis die Brökeln durchnäßt sind, schlage ungefähr eben so viel Eier darunter. Wenn alle gut unter einander abgerührt sind, lasse man's ein wenig anziehen. Hernach gieße man die siedende Fleischbrühe darüber, lasse sie noch gegen eine halbe Stunde gut sieden, und sie ist fertig. Wenn man sie gelb färben will, nimmt man ein wenig Safran daran. Auch pfeffern kann man sie nach Belieben; besser aber ist es für die Gesundheit, wenn beide ganz wegbleiben.

10. Pflaumsuppe.

Für eine Maß Fleischsuppe, die für 3 bis 4 Personen hinlänglich ist — schlägt man einen Löffel voll sehr feines Weizenmehl in frischem Wasser recht gut ab und 3 Eier darunter, gibt ein klein wenig Safran hinzu, und rührt alles mitsammen so lange ab, bis es recht schäumet. Nun schütte man die Fleischsuppe siedheiß darein, lasse sie noch eine Viertelstunde fortsieden, rühre sie dabei öfters um, und richte sie über gebähte Semmelschnittchen an.

11. Brieselsuppe.

Für 4 Personen nimmt man ein paar Kalbs=Brieseln, wäscht selbe rein, siedet sie in gesalzenem Wasser ein wenig, wiegt Zwiebel und gewaschenes Petersilkraut und Zitronenschnizchen recht klein, lasse Abschöpffett in einem Reinl zerschleichen, aber ja nicht

Digitized by Google

heiß werden, lege die Brieseln sammt Gewiegten hinein, staube ein wenig Mehl daran, lasse es dünsten, gieße gute Fleischbrühe hinzu, lasse sie noch eine Viertelstunde kochen. Man kann auch nach Belieben zwei Eidotter mit frischem Wasser abschlagen und in die Suppe rühren, und sie über gebähete Semmelschnitten anrichten.

12. Gerstensuppe.

Für 4 Personen setze man ungefähr 3 bis 4 Händevoll gerollte und durch Klauben gereinigte Gerste, je nachdem sie fein ist, in Fleischbrühe zum Feuer, gebe ein Zitronenschnizchen, etwas Petersilie und den erfoderlichen Essig darein nnd lasse sie langsam sieden, damit sie nicht roth und abgeschmakt wird. Wenn man keine Fleischbrühe hat, so muß warmes Wasser den Dienst leisten; allein die Gerste wird nicht so gut. Dann gieße man Fleischbrühe nach, so lange sie sich einsiedet, und nicht hinlänlich gesotten ist. Will man den Schleim allein haben, so lasse man ihn durch einen Seiher oder ein Haarsieb passiren, gieße noch Fleischbrühe nach, lasse sie nochmal aufsieden und richte sie allenfalls über gebähte Semmelschnitten an. Wenn sie nicht die rechte Säure hat, so kann man mit Zitronensaft nachhelfen.

13. Haberschleim.

Der Haberschleim wird eben so behandelt, wie die eben beschriebene Gerstensuppe; nur müssen Essig und Zitronensaft wegbleiben, wenn man ihn lieber süß hat. Uebrigens wird er mit ein wenig Safran gefärbt.

14. Reissuppe.

Der Reis wird geklaubt, gewaschen, mit ein wenig siedheissem Wasser zum Feuer gesezt und immer mit Fleischsuppen aufgefüllt, so oft er eingesotten ist. Wenn er sehr gut werden soll, so muß er zwei Stunden sieden. Ausser mehrmaligem Umrühren, daß er nicht anbrennt, erfodert er weiter keine besondere Behandlung.

15. Reissuppe mit Krebsschwänzchen.

Eben so wie vorige wird auch diese fertig gekocht. Erst vor dem Anrichten rührt man Krebsbutter darunter, richtet sie an, und streuet die Krebsschwänzchen darauf.

Digitized by Google

16. Kälbernezelsuppe.

Man häute das dazu bestimmte Kalbfleisch ab, lasse Kalbsrieseln und 1 Euterl in Butter anlaufen, lege etwas Mark hinzu, hake Alles klein zusammen. Während des Hakens gibt man in süssem Rahm eingeweichte Semmel, Muskatblüthe, Pfeffer und Salz darunter, schlägt Eier daran, füllt das Gehäke in ein kälbernes Nezel, überwindet es mit Faden, bratet es auf dem Roste oder Rohr, schneidet es in runde Stüke, legt sie in siedende Fleischsuppe, und gießt diese über etliche gebähete Semmelschnitten in die Schüssel zum Auftragen.

17. Suppe von Endivien (Antivi), Sauerampfer oder Wirsing

Man wiege Endivien, Sauerampfer oder Wirsing klein; lasse in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, bringe das Gewiegte nebst einem Zitronenschnizchen hinein, lasse es anlaufen, rühre es um, damit es sich nicht anlegt, staube ein wenig Mehl darein, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse es eine Viertelstunde lang sieden, frikassire sie mit Eierdotter, und richte sie über gebähete Semmelschnitten an.

18. Erbsensuppe mit Fleischbrühe.

Man reinige die Erbsen von ihrem gewöhnlichen Unrath, seze sie in laulichem Wasser zum Feuer, und lasse sie sieden, bis sie weich sind. Wenn sie eine Stunde lang gesotten haben, so lege man nach Proportion gepuzte Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Zitronenschnizchen und Salz dazu. Sind sie weich gesotten, so seihe man die Brühe bis auf ein wenig ab, passiere die Erbsen durch einen Seiher, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse sie eine Viertelstunde lang sieden, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an. Wenn es beliebt, so kann man etwas Muskatnuß darauf reiben.

19. Karviolsuppe.

Gewöhnlich nimmt man zur Suppe ausgeflogenen oder unansehnlichen Karviol, puzt, schneidet und wäscht ihn rein, sezt ihn mit siedheißem Wasser zum Feuer, salzt ihn ein wenig, und läßt ihn ein paar Minuten sieden, seiht das Wasser ab, läßt Abschöpffett in ein Reinl zerschleichen, staubt ein wenig feines Mehl darein, und läßt es ein wenig anlaufen, legt den Karviol

Digitized by Google

darauf, rührt es untereinander, läßt es noch ein wenig dünsten, gießt gute Fleischbrühe darüber, läßt es noch ein wenig sieden, frikassirt sie mit Eidotter und richtet sie über gebähte Semmel-Schnitten oder dergl. an.

20. Kräutersuppe.

Hiezu nimmt man hauptsächlich Körbelkraut, allenfalls auch ein wenig Sauerampfer, Monatschekchen und Schaba, wenn man sie leicht haben kann, aber ja keine Kräuter, die man nicht wohl kennt, denn sonst könnte eine Vergiftung statt haben, puzt sie rein, schneidet sie klein, und verfährt übrigens wie mit der Endiviensuppe Nr. 17.

21. Gehäksuppe.

Uebriggebliebenes Kalb- oder Hühnerfleisch, (am besten ist das gebratene) Zitronenschnizchen, Petersilgrün und Zwiebel werden klein untereinandergeschnitten; lasse in einem Reinl Abschöpf-Fett zerschleichen, staube einen Löffelvoll feines Mehl darein, lasse es unter beständigem Umrühren gelblicht werden, rühre das Geschnittene darunter, lasse es noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleischbrühe darüber, lasse sie 10 bis 15 Minuten lang sieden, klopfe für 4 Personen 4 Eier ab, salze sie ein wenig, tauche Semmelschnitten darein, und bake sie im heißen Schmalz schön bräunlich heraus, schneide sie würfelartig in die Suppenschüssel, frikassire die Suppe mit Eierdotter, und richte sie über die Semmelbrökchen. Ein wenig Muskatnußstaub darüber gestreut, wird ihren Geschmak erhöhen.

22. Gestossene braune Hühnersuppe.

Für 3 Personen stoße man ein gebratenes Huhn nebst 2 im Schmalz gebakenen Semmelschnitten in einem Mörser klein, lasse in einem Reinl Butter zerschleichen, lege Petersilie- und Pastinakwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben- und Zitronenschnizchen darein, lasse es bräunlich dünsten, rühre das Gestossene darunter, lasse es mitsammen noch ein wenig dünsten, gieße gute Fleisch-Brühe darüber, lasse es gut aussieden, passire sie durch ein Haarsieb über gebakene Knöderl oder dergl., und sie ist fertig.

23. Eine braune Schü- (Suppe).

Man schmiere ein Reinl mit Abschöpffett, lege geschnittenes Rindfleisch, Petersilie, Pori, Sellerie, Pastinake, eine gelbe

Digitized by Google

Rübe, Zitronenschalen und eine Zwiebel hinein, allenfalls auch grünes Kalb-, oder Hühnerfleisch dazu, lasse es dünsten, bis es kastanienbraun wird, dann gieße man gute Fleischbrühe darauf, lasse es gut aussieden, passire die Suppe durch ein Haarsieb oder einen Seiher über gebakene Knödeln, Erbsen oder dergl. und trage sie auf.

24. Eine Tropfsuppe.

Für 4 Personen nimmt man 3 bis 4 Löffelvoll Mundmehl in einen Hafen, schlägt 3 Eier daran, salzt es und rührt es fein ab, läßt es in eine Maß siedende Fleischbrühe laufen, wenn ein paar Löffelvoll darin sind — faßt man sie in eine Schüssel heraus, gießt den übrigen Teig auch auf dieselbe Art nach, und faßt ihn wieder heraus, falls es auf einmal zuviel gäbe, und sofort, bis der Teig gar ist. Hernach bringt man alles Herausgefaßte wieder in die Fleischsuppe, läßt es gut aussieden, und sie ist fertig. Daß der Teig hiezu nicht zu dik, so wie nicht zu dünne seyn darf — versteht sich von selbst. Ist er zu dik; so läuft er nicht, und wäre er zu dünne, so würde sie nicht nach Wunsch ausfallen.

25. Maurachensuppe.

Die Maurachen werden gewaschen, und dann in siedheissem Wasser zum Feuer gesezt, gesalzen und 6 bis 8 Minuten sieden gelassen; dann seiht man das Wasser ab, frischt sie mit kaltem auf, welches man dann wieder ablaufen läßt; nun drükt man sie aus, bringt sie auf ein reines Bret, legt Petersilgrün und eine Zwiebelschelbe dazu, wiegt sie klein zusammen, läßt in einem Reinl Abschöpffett zerfließen, staubt einen Löffelvoll Mundmehl hinein, läßt es gelblich anlaufen, bringt das Gewiegte darein und läßt es unter beständigem Umrühren noch ein wenig dünsten, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es noch eine kleine Viertelstunde sieden, frikassirt sie mit Eierdotter und richtet sie über gebähte Semmelschnitten an.

26. Späzelsuppe.

Hiezu ist ein Durchschlag mit erbsengroßen Löchern unumgänglich nöthig. Hat man diesen: so nehme man für 4 Personen ungefähr sechs Löffelvoll schönes Weizenmehl, schlage 4 Eier darein, salze sie, und schlage alles sehr wohl durcheinander ab,

Digitized by Google

bis der Teig sehr fein ist: er muß so dik seyn, daß er nicht über den Löffel rinnt. Falls er dünner wäre, müßte mit Mehl und fernerm Abschlagen nachgeholfen werden. Gieße die siedende Fleischbrühe in ein Reinl, stelle es auf ein Kohlfeuer, daß sie fortsiedet. Nun seze man den Durchschlag auf das Reinl, richte den Teig darein, treibe ihn mit dem Kochlöffel durch, rühre die Spazeln etliche Male während des Durchlaufens um, damit sie sich schön theilen, lasse sie noch eine halbe Stunde fortsieden, und richte sie an. Es ist dieß eine der beliebtesten Suppen, und besonders gut, wenn man Rindfleisch klein darunter schneidet und es mitißt.

27. Ordinäre Leberspäzeln.

Man nehme abgehäutete Rinds- oder Kalbs-Leber, dann Petersilgrün, Schallotten, Zwiebel und Majoran auf ein Bret, und wiege sie klein zusammen, reibe ungefähr dreimal so viel Semmelbröseln, brühe sie mit ein wenig Fleischbrühe an, schlage 2 Eier darunter und ein Paar Löffelvoll Mehl; wenn der Teig zu dik wäre, müßte noch Fleischbrühe nachgegossen werden, sonst würden die Späzeln zu fest. Eine halbe Stunde vor Anricht-Zeit seze man die siedende Fleischbrühe in Bereitschaft, formire die Späzeln mit einem Eßlöffel haselnußgroß hinein, lasse sie wohl sieden und richte sie dann an.

28. Abgetriebene Lebernokerln.

Man nehme abgehäutete, reingewaschene Kalbs-, Gans- oder Rindsleber, Petersilgrün, Schallotten, Zwiebel, Majoran, Zitronenschnizchen, und wiege Alles klein zusammen, treibe frisches Abschöpffett, oder in dessen Ermanglung Butter oder Schmalz, recht pflaumig ab, schlage 2 bis 3 Eier, eins nach dem andern, recht pflaumig darunter, reibe Semmelbröseln 2 bis 3 Hände voll, streue sie mit etwas Salz darein, rühre Alles wohl untereinander, und lasse es ein wenig anziehen. Der Teig muß so weich seyn, daß man ihn mit einem Löffel pflaumig und leicht abstechen kann. Wenn der Teig zu dik ist, wird ihm mit Fleisch-Brühe, falls er aber zu dünne wäre, mit Semmelbröseln nachgeholfen. Nun formire man mit einem Eß-Löffel die Nokerln eine kleine Wallnuß groß in die siedende Fleischbrühe, deke sie zu, lasse sie aussieden, und trage sie auf.

Digitized by Google

29. Griesnokeln.

Man treibe Abschöpffett in der Größe eines großen Hühnereies recht pflaumig ab, schlage 2 Eier nach und nach darunter, und recht gut ab, rühre 3 Löffelvoll Gries und 1/2 Maß frisches Wasser und das nöthige Salz darunter, und lasse es eine Viertelstunde lang anziehen. Sollte der Teig zu dünne seyn, so nimmt man noch etwas Gries darunter, formirt kleine Nokerln davon in siedende Fleischbrühe, läßt sie eine halbe Stunde gut zugedekt sieden, und dann ein wenig abstehen.

30. Abgetriebene Nokerln.

Man treibe Abschöpffett in der Größe eines sehr großen Hühnereies recht pflaumig ab, schlage nach und nach 2 Eier darunter und rühre sie gleichfalls gut ab. Wenn das Abgerührte recht pflaumig ist — lege 1 bis 2 Löffelvoll schönes Weizenmehl und das nöthige Salz darein, rühre es wohl untereinander, gebe aber wohl acht, daß der Teig nicht zu dik wird, sonst werden es Spazen. Man kann sich überzeugen, wenn man ein Nokerl in siedende Fleischbrühe bringt. Wenn es zerfährt, so muß man dem Teig mit Mehl nachhelfen. Ist es aber recht, so schlage man sie alle nacheinander hinein, lasse sie eine Viertelstunde wohl zugedekt sieden, und trage sie auf.

Fastensuppen.

1. Wassersuppe mit Milchrahm.

Hiezu schneide man das Brod auf, schwarzes ist das beste, salze es, gieße das siedheisse Wasser darüber her, deke es zu, damit es wohl durchweicht, belege sie oben einen Fingerdik mit Rahm, pfeffre sie ein wenig, streue Stittlauch darüber und sie ist fertig.

2. Brennsuppe.

Hiezu seze man das Wasser zum Feuer und lasse es sieden, mache ein gutes schön braunes, sogenanntes Einbrenn, gieße das siedende Wasser langsam während des Umrührens darein, etwas Salz und ein wenig Weinessig hinzu, wenn sie säuerlich seyn soll; rühre sie gut ab, stelle sie wieder an's Feuer und lasse sie

Digitized by Google

wieder gut aussieden, schneide das dafür bestimmte Brod würflicht in die Schüssel zum Auftragen, gieße die Suppe darüber, bestreue sie mit ein wenig Pfeffer, wenn man ihm nicht abgeneigt ist, und sie ist fertig. Viele Liebhaber essen diese Suppe ohne Essig lieber, worauf die Köchin zu sehen hat.

3. Erbsensuppe.

Man seze die vorher gereinigten Erbsen zeitig genug zum Feuer, (wenn sie zu alt sind, müssen sie den Tag vorher eingeweicht werden), lasse sie eine Stunde lang sieden, salze sie aber nicht zu stark, und lege sauber gepuzte Petersilie, Pastinake, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebel und ein wenig Zitronenschale hinein, und lasse alles so lang sieden, bis man die Erbsen ganz leicht zerdrüken kann. Wenn sie zu stark einsieden, so gießt man siedheißes Wasser nach, damit sie ja nicht aus dem Sud kommen. Gieße die Suppe davon in ein reines Geschirr, zerrühre die Erbsen und das darein gepuzte Gewürz wohl, schütte die Suppe darüber, rühre alles gut untereinander ab, und seihe die Brühe durch einen Seiher in das nämliche reine Geschirr, worin vorher das Abgeseihte war. Falls die Erbsen nicht genug durchpassirt wären, so zerrührt man sie nochmal, bis das Mark alles aus den Bälgen ist, thut dieses in den Suppentopf, läßt es nochmal sieden, macht mit Schmalz, ein wenig Weizenmehl und kleingeschnittener Zwiebel ein gelbbraunes Einbrenn; die Zwiebel darf erst gegen Ende hineinkommen, sonst würde sie abgeschmakt. Nun schütte man die Suppe in das Einbrenn, lasse sie wohl aufsieden, und richte sie über gebähte Semmelschnitten oder über würflicht geschnittene, gebakene Semmelbrökeln an. Diese Suppe kann man auch ohne Einbrenn geben, dann aber muß man sie mit Schmalz und Zwiebeln aufbrennen und pfeffern, wenn man diesen liebt.

4. Erbsensuppe mit Stokfisch.

Diese Suppe ist der eben angeführten ganz gleich; nur muß man statt der gebähten Semmelschnitten in Schmalz gebakene Brökchen und Stokfisch nehmen. Den Stokfisch legt man nämlich eine Viertelstunde vor dem Anrichten in gesalzenes siedendes Wasser, und läßt ihn darin, bis er sich leicht entblättern läßt. Nun nimmt man von ihm das Erfoderliche in die Erbsensuppe und richtet sie an. Wird auch für den Liebhaber etwas gepfeffert.

Digitized by Google

5. Milchsuppe.

Man rühre einen Löffelvoll schönes Weizenmehl mit ein wenig Milch ab, dann schlage man 2 Eidotter hinzu, und rühre es nochmal gut ab, gieße eine Maß Milch darüber und rühre alles gut untereinander, seze sie in einem Reinl auf's Feuer, rühre sie während des Siedens öfters um, zukere oder salze sie ein wenig, je nachdem sie begehrt wird, und wenn sie hinlänglich gesotten ist, richte man es über würfelförmig geschnittene Semmelbrökchen an.

6. Milchrahmsuppe.

Man rühre 2 Löffelvoll Weizenmehl in ein wenig frischem Wasser ab, schlage 2 Eidotter hinzu, rühre es nochmal wohl ab, und dann ungefähr 12 Löffelvoll sauern Milchrahm darunter; schütte noch dreimal so viel siedendes Wasser hinzu, salze sie und lasse sie während des öftern Umrührens nochmals gut aussieden, dann richte sie über würfelartig geschnittene Semmelbrökchen an.

7. Weiße Biersuppe.

Man schneide weißes Brod in eine Maß weißes Bier, und lasse es mitsammen gut sieden, schlage 3 Eier mit frischem Wasser gut ab, rühre sie darein, den nöthigen Zuker darunter, lasse sie wieder gut sieden und richte sie an. Wenn man will, kann man oben etwas Pfeffer darauf streuen, welches aber lediglich nur vom Liebhaber abhängt.

8. Braune Schü (Suppe).

Man dünste gepuzt und kleingeschnittene Petersilwurzel, Zwiebel, eine gelbe Rübe, Pastinake, Sellerie und Zitronenschalen im Schmalze schön braun, daß sie nicht brandeln, und keinen unangenehmen Geschmak erhalten, lege einen gut gebakenen Fisch hinein, gieße gesalzene Erbsensuppe darauf, lasse sie eine halbe Viertelstunde sieden, passiere sie durch ein Haarsieb über Knöderl, gebakene Erbsen oder dergleichen.

---

1. Fleischknöderl.

Hiezu nimmt man gewöhnlich übriggebliebenes Kalb- oder Rindfleisch auf ein Bret, legt dazu: Petersilgrün, Zitronen-

schalen, ein wenig Schalottchen oder Zwiebel und Majoran, wiegt oder hakt alles klein zusammen, reibt ungefähr eben so viel Semmel darunter, salzt und brüht sie mit fetter Fleischbrühe an, (das Fett ist entbehrlich, wenn das darunter gewiegte Fleisch ohnehin schon fett ist) schlage 2 — 3 Eier daran, und rühre alles wohl durcheinander, formire Knöderl in siedende Fleischbrühe, lasse sie eine Viertelstunde wohl sieden, und bringe sie auf den Tisch.

2. Leberknöderl.

Hiezu nimmt man einen Vierling Leber, häutet sie ab, reiniget sie von den Drüsen, und verfährt damit übrigens eben so wie mit oben angeführten Fleischknöderln, und man wird sehr schmakhafte Leberknöderl erhalten.

3. Geräucherte Fleischknöderl.

Hiezu nimmt man für 4 Personen 12 — 16 Loth geräuchertes Fleisch und ein wenig Petersilgrün, und schneidet oder wiegt es klein, schneidet zweimal so viel Brod (je weißer je besser) hinzu, brühet es mit siedheisser Fleischbrühe oder Milch an, salzt es nicht zu viel, weil das Fleisch schon stark gesalzen ist, und läßt es ein wenig anziehen. Nun schlage man 3 — 4 Eier darunter, und mische alles wohl unter einander, formire nicht zu große Knöderl in siedende Fleischbrühe, lasse sie gut aussieden, und trage sie auf.

4. Ordinäre Semmelknöderl.

Hiezu schneide man nach Proportion der Gäste das Brod sehr dünne auf, salze es, gieße siedende fette Fleischbrühe darüber, oder Milch, wenn es an Fleischbrühe mangelt, lasse es ein wenig abstehen, schlage 3 bis 4 Eier hinzu, mische es gut unter einander, formiere nicht zu große Knöderl in siedende Fleisch-Brühe und trage sie auf.

5. Griesknöderl.

Für 4 Personen wird 3 — 4 Loth Abschöpffet, oder in dessen Ermanglung so viel Schmalz recht pflaumig abgerieben, man lege 3 Eier in ein laulichtes Wasser. Wenn sie laulicht sind, so schlage man eins nach dem andern darein, und zerrühre jedes einzeln wohl, daß man sie gar nicht mehr kennt, hernach

Digitized by Google

bringe man den sogenannten Gries darunter nebst etwas Salz und einen halben Eßlöffel voll frisches Wasser, rühre alles wohl unter einander und lasse es eine Viertelstunde anziehen. Wenn dieß geschehen, formiere man in siedende Fleischbrühe kleine Knöderl, (der Teig muß sehr weich seyn, sonst würden sie zu fest), lasse sie eine halbe Stunde gut sieden, und dann ein wenig abstehen, daß sie groß aufschwellen, und sie sind zum Auftragen fertig.

6. Erdäpfelknöderln.

Hiezu schneide man nach Proportion Brod (je weißer je besser) sehr dünne auf, und röste es im Schmalze nicht zu braun, fange sie mit einer Schaumkelle heraus, lasse sie abseihen, salze sie, und giesse siedende gute Milch darüber, deke sie zu und lasse sie ein wenig anziehen, reibe darunter ein paar Hände voll gesottene Erdäpfel, daß sie nur ungefähr ein Drittel des Brodes betragen. Nun schlage man 3 — 4 Eier darein, und rühre alles wohl untereinander; falls der Teig zu dünn würde, müßte man vom Eiklar nach Proportion weglassen. Der Teig muß immer fest seyn, sonst würden die Knöderl zerfahren. Formire sie in siedende Fleischbrühe, lasse sie eine Viertelstunde sieden, und trage sie auf.

Fleischspeisen.

1. Schaaffleisch zu dünsten.

Man belegt die Rein, worin man das Fleisch dünstet, mit Petersilwurzel, gelben und weissen Rüben in Scheiben geschnitten, und Zwiebel, thut das Fleisch hinein, gibt Fleischbrühe und Eßig daran, laßt es weich dünsten, dann macht man gelbe Einbrenn, läßt das Fleisch in der Brühe aufkochen, und richtet es dann an.

2. Kalbfleisch braun gedünstet.

Man nimmt ein Stük von einem Schlegel, schneidet es in kleine Schnize, und klopft sie ein wenig, gibt in ein Reinl ein Stük Butter oder Fett, gibt Petersilwurzel und Kraut, gelbe und weiße Rüben und Sellerienwurzeln dazu, thut die Schnize hinein, und läßt sie weich dünsten, staubt sie dann mit Mehl

und Semmelbröseln, läßt sie gut verdünsten, gibt dann Fleischbrühe und einen Eßlöffel voll sauern Rahm daran, und so sind sie fertig.

3. Ein guter Rindbraten.

Man stoße ein wenig Wachholderbeeren und Kümmel, thue Salz dazu, mische sie gut unter einander, lege das Fleisch hinein und lasse es über Nacht stehen; dann nimmt man das Fleisch heraus, legt es in eine Rein, gibt ein wenig Fleischbrühe und sauern Rahm daran, sezt es auf eine starke Glut und läßt es ausbraten.

4. Rindfleisch zu dämpfen.

Man nimmt das Fleisch, klopft es ein wenig, legt es in eine Rein mit Wurzeln und Zwiebel, wie oben Nro. 2 beschrieben ist, auch etwas Spek und Salz, gibt Essig und Fleischbrühe daran, sezt es auf die Glut und läßt es weich dämpfen, dann macht man eine braune Einbrenn, gibt geriebenes Hausbrod dazu und läßt das Fleisch in der Einbrenn aufkochen.

5. Kalbsfuß in der Petersilsoß.

Man schneidet Petersilkraut, Zwiebel und Pori recht fein zusammen, gibt Fett in eine Rein, läßt Semmelbrösel anlaufen, thut dann Mehl hinein und zulezt die geschnittenen Kräuter, gießt Fleischbrühe daran, und macht eine kurze Soß, löset den Kalbsfuß, wenn er weich gesotten ist, von den Beinen, schneidet ihn in Stüke, und thut ihn in die Brühe.

6. Kalb- oder Lammfleisch einzumachen.

Man nehme Kalb- oder Lammfleisch, schneide es in Stükchen, thue sie mit etwas geschnittenem Petersilkraut in eine Rein und lasse es weich dünsten, staube es dann mit Mehl, lasse das Mehl gut verdünsten und gebe Fleischbrühe und Salz daran. Wer will, kann das Fleisch zuvor übersieden, macht dann eine Einbrenn, und läßt das Fleisch darin auskochen.

7. Ochsenschweif zu dünsten.

Man nimmt den Schweif, hakt ihn zu kleinen Stükchen, und wäscht in rein aus, thut dann in eine Rein Zwiebel, gelbe und weiße Rüben, Sellerie und Petersilwurzel, wie auch das

Digitized by Google

Kraut, gießt Fleischbrühe daran, salzt den Schweif, thut ihn in die Rein und läßt ihn weich dünsten, alsdann macht man eine braune Einbrenn mit Mehl und Semmelbröseln und thut sie an den Schweif, läßt ihn gut aufkochen und schüttet ein Paar Löffel voll sauern Rahm daran.

Mehlspeisen.

1. Gebakene Erdäpfelnudeln.

Man bratet Erdäpfel, und reibt sie auf dem Reibeisen, dann nimmt man sie heraus in in einen Weitling, rührt sie mit sauerm Rahm gut ab, salzt sie, schlägt Eier dazu, gibt Mehl daran, daß sie nicht zu fest werden, schüttet 2 Löffelvoll Germ darein, und läßt ihn gehen, sezt ein Nudelbret zum Ofen und bestreut es mit Mehl, dann macht man die Nudeln länglicht heraus, läßt Schmalz heiß werden, macht einen Schnitt in die Nudeln und bäkt sie in dem Schmalz.

2. Eingesezte Topfennudeln.

Man reibt um 6 kr. Topfen ab, nimmt eben so viel Eier und rührt sie darunter, salzt sie, rührt so viel Löffel Mehl darein, als man Eier genommen hat, nimmt dann eine Rein, thut Schmalz darein und ein Glied tief Milch, läßt sie kochen und schlägt mit dem Löffel Nudeln darein, läßt sie aufkochen, bis sie Rameln bekommen. Wenn man mehr macht, als hier angezeigt ist, so darf man immer nur ein Paar Eier mehr nehmen.

3. Griesnudeln in der Milch.

Man nimmt 2 Maßl Gries auf das Nudel-Bret und salzt ihn, nimmt dann 8 Eier, so recht groß sind, und macht den Teig damit an, da er recht fest wird, so muß man ihn schnell auswalzen, etwa Messerrüken dik, läßt die Flekel gut anziehen, schneidet sie, gibt sie in eine Rein mit siedender Milch, und läßt sie so dünsten. Viele nehmen Mehl unter den Gries, in der Meinung, der Gries gebe besser aus, ist aber nicht so, und die Erfahrung wird lehren, daß die Nudeln auf erstere Art vortheilhafter und ergiebiger werden.

Digitized by Google

4. Bayerische Butternudeln.

Man lasse ein halbes Seidel Rahm sieden, schneide die Schmollen von einer Semmel klein, gieße die Milch darauf und lasse sie weichen, schlage 5 Eier dazu und gieße 2 Löffelvoll Germ und etwas zerlassene Butter darein rühre es gut ab, und gieße es in ein halbes Quart Mehl, mache einen linden Teig an, und lasse ihn gut gehen; dann lasse man Schmalz nicht gar zu heiß werden, schlage Nudeln darein, aber nicht zu viel, daß eine die andere nicht berührt, denn sie laufen groß auf, und kehre sie um, damit sie gleich werden.

5. Geriebene Gerste auszudünsten.

Man macht von 3 bis 4 Eiern eine geriebene Gerste, wie man sie in die Suppe macht, läßt Milch mit etwas Butter oder Schmalz heiß werden, salzt sie ein wenig, und läßt die Gerste gut darin auskochen. Eben so dünstet man geschnittene Nudeln.

6. Hasenöhrln mit saurer Milch zu machen.

Man nimmt Mehl auf das Nudelbret und salzt es, macht mit saurer Milch (aber ja ohne Rahm), und 2 bis 3 Eiern einen nicht gar zu festen Teig an, und walkt ihn ein paarmal aus; zulezt treibt man ihn Messerrüken dik aus, schneidet läng-licht-vierekigte Flekel daraus, und bäkt sie recht schnell aus dem Schmalz. Man macht sie auch mit heißem Wasser und Eiern; davon werden sie aber gewöhnlich zu zähe oder resch, und mit Butter oder Rahm gern fett.

7. Aepfel in Germteig zu baken.

Man nimmt ein halbes Maßl Mehl in einen Weitling und salzt es, dann nimmt man laulichte Milch, sprudelt 2 Eier daran, nimmt einen Löffelvoll Germ und rührt es darunter, macht den Teig schön dünn an, schlagt ihn gut ab und laßt ihn gehen. Dann nimmt man die Aepfel, schält sie, und schneidet selbe entweder in Scheiben oder Spalten, kehrt sie im Teig um, und bäkt sie langsam aus dem Schmalz.

8. Zwetschgen zu baken.

Man nimmt Mehl in einen Weitling, und eben so viel Wasser in eine Pfanne, siedet es, und gießt es an das Mehl,

Digitized by Google

rührt den Teig gut ab, salzt ihn und schlagt Eier daran, daß er aber nicht zu dünn wird; dann nimmt man die Zwetschgen mit oder ohne Kern, kehrt sie im Teig um, und bakt sie schnell aus dem Schmalz.

9. Aepfel in Bierteig zu baken.

Man nimmt Mehl in einen Weitling und salzt es, gibt ungefähr 1 Seidel weißes Bier daran, rührt den Teig gut ab, schlägt dann Eier daran, verrührt aber jedes gut, nimmt dann die Aepfelscheiben, kehrt sie in dem Teig um, und bakt sie rasch aus dem Schmalz. Wenn man die Pfanne schüttelt, so laufen sie recht hoch auf.

10. Aepfel im Schlafrok.

Man nimmt Mehl auf das Nudelbret, salzt es, und macht von 2 — 3 Eierdottern und etwas Rahm einen linden Teig an, arbeitet ihn mit der flachen Hand gut ab, walzt ihn aus, und thut ein halbes Pfund Butter darein, schlägt ausgewalzten Teig darüber, und arbeitet ihn mit der Walze so fein ab, daß sich die Butter ganz mit dem Teig vermengt und Blattern bekommt, alsdann walze man ihn aus, schneide vierekigte Flekel und lege auf jedes Flekel einen geschälten Apfel, wenn sie klein sind; sind sie aber groß, nur einen Spalten, dann schlage man den Teig bei den vier Eken zusammen, bestreiche sie mit Eiern, lege sie auf ein Blech und bake sie aus dem Rohr.

Mit diesem kleinen Kochbuche Theresens dürften sich viele sparsame Hauswirthinen befriedigt sehen.

Dreißigstes Kapitel.

Wie man in Simon Strüfs Hause die abgeschaften Feiertage benüzte.

In Lichtendorf und der ganzen Gegend wurden die abgeschaften Feiertage noch immer nicht zur Arbeit benuzt, sondern als Müßiggangstage vergeudet, und zum Auslaufen des Gesindes, zum Spielen und Trinken der Bauern im Wirthshause, zu saubern Visiten und Nachtschwärmereien der Bursche, oder auch — zum Schlafen bei hellichtem Tage verwendet.

Simon Strüf sagte oft: „Würde an diesen Tagen eine Person durch Arbeit nur 8 kr. verdienen, so wäre im ganzen Lande der Verdienst von 200,600 Menschen gegen 26,666 fl. 24 kr.

nur an Einem Tage! Wie viel betrüge solches aber gar in 15 bis 20 Tagen? Und diese schöne Summe muß durch Nichtsthun verloren gehen!" —

In Simons Hause war der schöne Gesang eingeführt:

Wenn die Faulheit darben muß,
Lebt der Fleiß im Ueberfluß.
Faulheit bringt an Bettelstab,
Fleiß hilft allem Mangel ab.
Arbeit und ein reger Fleiß
Bringt uns Reichthum, Ehr' und Preis;
Müßiggang und Faulheit macht
Uns bei Jedermann veracht.
Fleiß hält uns gesund und frisch,
Arbeit würzet unsern Tisch,
Schafft uns ein gesundes Blut;
Nach der Arbeit schläft sichs gut.
Müßiggang verzehrt die Zeit
Ohne Lust und Fröhlichkeit,
Kürzet unser Leben ab,
Stürzt uns früher in das Grab.
Fleiß führt auf der Tugend Bahn
Uns zu allem Guten an.
Böses lehrt der Müßiggang,
Ist des Teufels Ruhebank.

Zwar —, Feld- und Holz-Arbeiten mußte auch Simon an abgeschaften Feiertagen unterlassen, weil seine Dienstboten um alles in der Welt nicht dazu zu bewegen waren; aber — sagte er: es gibt der Arbeiten in einer wohleingerichteten Haushaltung noch genug, die gerade an solchen abgeschaften Feiertagen verrichtet werden können. — Was sind das für Arbeiten?

Digitized by Google

Zweites Buch.

Steig von der Erde auf! — Zu Deines Gutes Gründen
Nimm auch den Luft=Raum in Besiz! —
Sieh! — dreimal reicher wär'st Du, stünden
Gleich tausend Bäume da — mit Frucht bis an die Spiz'.

Erstes Kapitel.

Alle wären beisammen, nur Kaspar Endl fehlt beim Unterricht in der edlen Obstbaumzucht.

Simon Strüf hatte die Ermahnungen und Lehren seines, inzwischen leider gestorbenen Schwiegervaters, des alten Frohmanns, daß er es nicht beim Alten lassen, sondern sein Gut vom Grunde aus verbessern soll, wie wir schon gehört haben, trefflich befolgt. Die ganze Gegend sah nun auf ihn.

Besonders aufmerksam und voll brennenden Eifers zur Nachahmung waren die vier Bauern zu Dachsheim, wie wir schon gehört haben, und da sie am nächsten Sonntag zu Simon gleichsam ordentlich in die Lehre kommen wollten, war ich auf den Fortgang der Sache nicht wenig begierig.

Der Sonntag kam. Gleich nach dem Mittagsessen ging die Stubenthüre auf, und — „Nun, so ist's recht, „rief der erste Nachbar herein, „wenn schon hübsch abgegessen und unser Lehrherr brav zu Hause anzutreffen ist. Gleich werden auch meine andern drei Nachbarn nachkommen; Du wirst dein Wort wohl halten, Simon?" Simon bejahte es. „Nun, und dann möchten wir halt vor Allem gerne hören, wie wir den Bäumen, die wir schon gesezt haben, welche aber schier gar nicht fortwachsen wollen, helfen könnten? Du hast uns neulich ein sicheres Mittel versprochen, Nachbar! wie sie schnell in Wachsthum kommen, ein ganz anderes Aussehen erhalten und auch gar bald Früchte bringen sollen."

Digitized by Google

Simon antwortete: An mir soll es so wenig fehlen, als es an den Bäumen fehlen wird, daß sie wachsen, wenn ihr nur genau thut, was ich sage.

Jezt kamen zugleich zwei der andern Nachbarn: Karl Lippleder und Joseph Buzhofer mit Namen. Des zuerst Gekommenen Name war Matthias Wieningauer. Nun fehlte noch der vierte: Kaspar Endl. Es berichteten aber Lippleder und Buzhofer, daß er ganz und gar für heute nicht kommen werde, weil sein Weib eine Kindbetterin geworden sey.

„Nun, das laß ich gelten," fiel Wieningauer ein: „so mag er dann das Kind wiegen, wann wir Aepfel und Birnen schütteln." — Simon lächelte. So geschwind, sagte er, werdet ihr doch nicht schon Aepfel schütteln wollen? Ihr werdet doch das neugeborne Kind bis dahin noch der Wiege entwachsen und so groß werden lassen, daß es euch die geschüttelten Aepfel vom Boden aufheben kann?

Ei, rief Buzhofer, das könnte ja ein Kind schon in drei Jahren?

Simon. Nun, und in drei Jahren verspreche ich euch auch, wenn ihr mir aber pünktlich folgt, schon eben so gutes, wenn auch nicht so viel Obst, als ich es selbst habe.

Was? riefen Alle freudig: in drei Jahren wolltest Du uns schon zu Obst verhelfen, so gut, so schön, — daß es einem im Munde zergeht, wie Du selbst es hast?

Ich gebe mein Wort, erwiderte Simon, und in drei Jahren werdet ihr sagen: Sein Wort ist Frucht geworden! Ich habe die Woche durch eure auf den Aengern und Rainen herum eingesezten Bäume gesehen, und — den kränkelnden Zustand ausgenommen — dikgewachsene, schöne Stämme gefunden.

Nun, das laß ich gelten! rief wohlgefällig Wieningauer; haben ja wohl mit rechtem Fleiße gerade die schönsten Wildlinge aus Feld und Wald zusammengesucht —

Buzhofer. Und tief und fest wieder eingesezt; den besten, fettesten Mist mit in das neu gegrabene Loch hineingethan und kein Zweiglein an dem ganzen Baume verlezt. Ich hätte meinen Kopf verwettet, daß sie nun herrlich fortwachsen müßten. Aber nichts da! sie stehen jezt kränklich und verbuttet da, und es thut ihnen halt kein so gut mehr, wie im Walde.

Simon. Ich will Dir wohl sagen, Nachbar! warum? Erstens hast Du, wie Du selbst sagst, kein Zweiglein

Digitized by Google

an dem ganzen Baume verlezt; also wohl unten an den Seiten der Stämme und oben an der Krone auch die Aeste nicht weggeschnitten?

Buzhofer. O — bei Leib' nicht! Die Bäume — gestrozt voll Zweige, hatten ja schon Ellenlange Aeste; wer wird denn die wieder abschneiden?

Simon. Wer —? Ei, ein Jeder, der nur immer einen Baum, zumal einen noch ganz ungeregelten Waldwildling versezen will. Ich sage Dir: höchstens 4 Zweige oben an der Krone und zwar mit Ueberlegung nur diejenigen, welche zu Haupt-Aesten des künftigen Baumes am Geschiktesten passen, hättest Du lassen, und auch diese bis auf vier Augen (Sprossen) abstuzen, all die andern Zweige aber, sammt und sonders, hart am Stamme ganz wegschneiden sollen.

Buzhofer. Ei, tausend! da wäre ja der ganze Baum verschändelt und verdorben gewesen.

Simon. O, denke das nicht! Der schönste Baum stände nun schon da, wo jezt ein verbutteter Zottelbusch schmächtelt. Das ist eben der einzige Fehler, daß ihr beim Einsezen die Bäume entweder gar nicht, oder doch nicht gehörig beschneidet; daß ihr schon vom Boden weg nur immer auf recht viele Aeste trachtet, und so — Stauden, statt Bäumen zieht. Nun, davon hernach. — Jezt —

Zweitens. Wie bist du denn mit dem Wurzelwerk des Baumes vor dem Einsezen umgegangen?

Buzhofer. Die Wurzeln hab' ich halt auch gelassen, wie sie gewesen sind.

Simon. Also auch nicht beschnitten?

Buzhofer. Ach, Du mein Gott! Die sind beim Ausgraben ohnehin genug abgerissen und weggesprengt worden. Wenn ich die etlichen erst auch noch weggeschnitten hätte, so wären ja gar keine mehe daran gewesen; war ohnehin keine einzige mehr ganz: alle waren sauber zerfezt und zerschunden.

Simon. Nun, da haben wir's! Das Wurzelwerk war unten vermindert, die Seitenäste ließest Du stehen und die Krone blieb auch oben ganz, also konnte der Baum von den schwachen Wurzeln nicht mehr ernährt werden. Auch sehe ich wohl, daß Du die Bäume nicht langsam und vorsichtig genug ausgegraben hast. Wenn man einen Baum ausgrabt, muß man in einem weiten Umkreise die Erde mit Vorsicht wegräumen, damit man zu den Wurzeln komme, ohne sie zu beschädigen. Du aber hast sie, wie Du sagst, zerfezt und zerschun-

Digitized by Google

den. Zudem würden diese verlezten, schadhaften Wurzeln nicht weggeschnitten; sie fingen also in der Erde an, zu faulen, und stekten auch die gesunden Theile an. Ja, da thut's den Bäumen freilich kein gut mehr, wie im Wald'!

Drittens — noch eine Frage: Wie weit und tief hast Du denn die Gruben gemacht, in die Du die Bäume seztest?

Buzhofer. Hab' sie halt so groß gemacht, daß die Wurzeln darin Plaz hatten. . .

Simon. Also ein Paar Spannen weit und tief?

Buzhofer. Nu — hab' halt ein Loch gemacht, so groß wie es die Wurzeln gebraucht haben; weiß ich, ob's viel oder wenige Spannen weit und tief waren? Man kann sich ja da nicht so lang aufhalten, und gräbt man viel Erde heraus, so muß man nur wieder viel hineinthun.

Simon. Ei, Ei, — Nachbarn! Da glaube ich es gerne, daß eure eingesezten Bäume nicht fortwachsen wollen. Nur ein Einzigesmal hättet ihr damit ein wenig mehr Mühe gehabt, so ständen sie jezt im schönsten — freudigsten Wuchse da. Ihr richtet doch zu einer Krautstaude, die nur einen einz'gen Sommer stehen bleibt, das Land gehörig zu. So könnt ihr euch ja wohl denken, daß ein Baum, der hundert Jahre, und noch länger, auf dem nemlichen Plaze stehen muß, wenn man ihn versezen will, nicht so kurzweg gleichsam nur herausgerissen und wieder eingestekt werden dürfe!

Zweites Kapitel.

Von dem nothwendigen Beschneiden der ausgehobenen Bäume an den Wurzeln und an der Krone, bevor sie wieder eingesezt werden.

Simon. Als ich euch vorhin sagte, daß ihr die Wurzeln und Zweige an euern Bäumen hättet beschneiden sollen, sahet ihr mich wundergroß an, und ihr möchtet vielleicht glauben, es sey solches nicht durchaus und jederzeit nothwendig, sondern blos mein Brauch und Gutbefinden. — Ich will euch daher aus einem gedrukten Unterrichte in der Obstbaumzucht herauslesen, daß dieses wirklich durchaus und jederzeit ausdrüklich vorgeschrieben stehe.

1. Von der Nothwendigkeit des Beschneidens an den Würzeln.

Merket auf! — „Man kann sich wohl vorstellen," heißt es, „daß beim Ausheben und Ausgraben der Bäume, auch

Digitized by Google

wenn dieses mit der größten Behutsamkeit geschieht, manche Wurzel verlezt und zerrissen werde. Alle diese beschädigten Wurzeln müssen nun bis über den beschädigten Theil glatt, rein und etwas schräge zurükgeschnitten werden, und zwar so, daß der frische Schnitt beim Versezen unter sich auf die Erde zu stehen komme, weil sonst auf diesen beschädigten Wurzeln gar leicht eine Fäulniß entstehen dürfte, die immer weiter um sich fressen, den Baum selbst kränklich machen, und am Ende sein gänzliches Verderben verursachen würde."

Nachbarn! Das müßt ihr schon recht in Acht nehmen, wenn ihr die Wurzeln beschneidet. Es stehen nemlich nicht alle Wurzeln bergab, sondern seitwärts. Der Schnitt aber muß allemal in der Art geschehen, daß er schräg so stehe, daß, wenn der Baum eingesezt wird, der Schnitt abwärts gegen die Erde komme. Merkt euch das! Weiter: —

„Alle frischen, unbeschädigten Wurzeln, und besonders die feinern gesunden Haarwurzeln müssen aber, so viel als möglich, geschont bleiben, und höchstens nur noch die zu langen, welche den übrigen gar zu weit vorlaufen, dürfen etwas zurükgeschnitten werden."

Da muß ich euch erinnern, Nachbarn! daß diese feinen und kleinen Wurzeln anders, als die großen, also nicht schräg, sondern gerade und glatt abgeschnitten werden sollen, weil sie alsdann am Ehesten wieder neue Wurzeln treiben.

Noch muß ich euch Dieses sagen: Wenn ein Baum an einer Seite viel mehr Wurzeln, als an der andern, und überhaupt sehr viele Wurzeln hätte, so werden auf der stärker bewurzelten Seite so viele weggeschnitten, daß sie mit der andern Seite an Länge und Anzahl gleich stehen: Dann macht der Baum für die Zukunft eine desto schönere Krone, weil diese sich meistentheils nach den Wurzeln richtet. Das Wurzelwerk soll ordentlich einen Zirkel machen, dann bekommt auch der Baum mit der Zeit eine schöne Zirkel-Krone.

Die Pfahlwurzel —

Buzhofer. Was ist denn das, die Pfahlwurzel?

Simon. Pfahlwurzel oder Stechwurzel wird jene genannt, welche, vom Stamm des Baumes weggewachsen, gerade hinunter steht.

Diese Pfahlwurzel wird zur Hälfte allemal abgeschnitten. Denn sie ist nicht zur Einsaugung des Nahrungssaftes da, sondern

Digitized by Google

dringt blos zur Befestigung des Baumes abwärts in den Boden. Weil sie aber unten fast immer eine undurchdringliche Erdlage findet, wird das Wachsthum des ganzen Baumes unterbrochen. Man schneide sie also bis auf die Hälfte weg; denn der Baum steht auch ohne sie fest genug, so treibt sie sogleich Seitenwurzeln, welche eigentlich dem Stamme die besten Nahrungssäfte zuführen und ihm Fruchtbarkeit verschafen.

Einige rathen, man soll die Pfahlwurzeln, wo es sich thun läßt, umbeugen, damit sie dann schief unter der Erde hinwachsen, und so der Baum mit der Zeit mehr Haltbarkeit in der Erde bekomme. Einige legen beim Versezen der Bäume unter die Pfahlwurzel Steine, was sie auch zu einer schrägen Richtung zwingt. Ich denke aber: wenn nur die Wurzeln recht beschnitten werden, wird sich der Baum schon selber helfen.

Jezt höret weiter.

2. Von der Nothwendigkeit des Beschneidens an den Zweigen.

Es heißt hier in dem gedrukten Unterrichte also:

„Es ist zu bedenken, daß ein neuversezter Baum im ersten Jahre seine ohnehin noch wenigen Kräfte fast ganz zum Einwurzeln zu verwenden habe: Er kann daher in den Stamm nur wenige Säfte hinaufschiken und durch diesen der Krone mittheilen.“

Habt ihr's verstanden, Nachbarn? Wenn die Zweige oben zu viel sind, so kann ihnen die Wurzel nicht genug Nahrung zuführen, weil sie durch das Versezen selbst von allen Kräften gekommen ist und sich gleichsam in dem Zustande einer Krankheit befindet, folglich genug mit sich selbst zu thun hat, bis sie sich herausheilt und auf's Neue anwurzelt.

„Wird also bei der Versezung die Krone nicht gehörig beschnitten, so muß der ganze Baum leiden; er wird ein schlechtes Wurzelvermögen in dem Boden, und einen noch schlechtern, oder gar keinen Trieb im frischen Holze machen.“

„Aus diesem folgt nun, daß die Krone eines Baumes, den man versezt, genau nach dem Verhältnisse seines Wurzel-Vermögens müsse beschnitten werden; das heißt: je weniger Wurzeln ein Baum hat, desto schärfer muß er beim Versezen an den Aesten zurükgeschnitten werden, und dieß ist besonders bei

Digitized by Google

schon stärkern und ältern Bäumen, die etwa schon Früchte getragen, und vielleicht in ihrer ersten Jugend niemals versezt worden sind, zu bemerken. Solche Bäume haben gewöhnlich einige schon starke, und wenige kleine Haar- oder Saug-Wurzeln, hingegen aber auf dem Kopfe schon viel Holz, das ist: eine starke Krone. Will man sie gleichwohl wieder versezen, so muß die Krone ganz unbarmherzig zurükgeschnitten werden, weil, wie schon gesagt worden, die wenigen starken Wurzeln schon zu viel Kräfte brauchen, um mehrere frische Würzelchen in der Erde, und oben in der Krone neues frisches Holz treiben zu können. Wird dieß starke Zurükschneiden beim Versezen übersehen, so werden die versezten Bäume schon im ersten Jahre kränkeln, und im folgenden sicher ganz eingehen und sterben. Nur ist zu bemerken, daß dieses Zurükschneiden der beschädigten, oder zu langen Wurzeln sowohl, als einer stärkern Krone, erst beim wirklichen Sezen eines Baumes, und nicht früher geschehen soll."

Habt ihr's verstanden — Alles? Just wie ich's euch vorher gesagt habe; Es ist das Beschneiden der Wurzeln und Zweige durchaus und allezeit nothwendig. Aber merket auf; da stehet noch Etwas zur höchst nothwendigen Beachtung:

„Hat man dem Baume durch dieses Zuschneiden einige starke Wunden verursacht; so sollen diese mit Baumwachs, damit sie geschwinder überwachsen und sich verheilen, bedekt werden." —

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten: Ein Pflaster auf die Wunde! Aber was ist denn das für ein Pflaster — das Baumwachs?

Simon. Nachher will ich's euch auch schon sagen. Wir sind jezt mit dem Beschneiden noch nicht fertig

Drittes Kapitel.

Wie man den Schnitt führen und die Krone des Baumes bilden müsse.

Simon. Man muß da beim Beschneiden der Aeste und Zweige nicht nach Gutdünken handeln, sondern wohl zusehen, was man wegschneidet. Diejenigen Aeste, aus welchen künftig die Hauptäste des ganzen Baumes mit Vortheil gezogen werden können, (was sich durch den Augenschein ergeben muß), bleiben

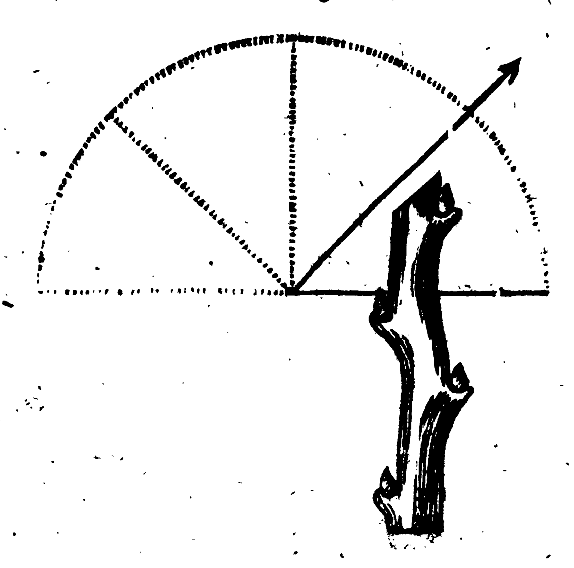
Digitized by Google

stehen, und werden nur stark verstuzt, und zwar müssen diejenigen, welche schwächer sind, als die andern, auf weniger Augen geschnitten werden, weil sie jenen dann desto eher im Wuchse nachkommen. An diesen Aesten kann man auch einige dünne schwache Zweiglein stehen lassen. Hingegen alle Aeste und Zweige, die nicht zu einer künftigen schönen Krone taugen, müssen fort, vorzüglich aber alle kranke und ungesunde Zweige. Es ist übrigens einerlei, ob man dem Baume drei, vier, oder noch mehr Aeste läßt, wenn sie sonst nur weit genug auseinander stehen. Unter zwei Zweigen oder Aesten aber, welche zu dicht an einander sind, muß einer nothwendig fort. Es kommt bei der künftigen Fruchtbarkeit der Bäume viel darauf an, wie schiklich und gut die Aeste stehen. Ueberhangende, übers Kreuz stehende, und gleichsam auf einander reitende Aeste muß man auch später nicht dulden.

Aber ihr müßt beim Beschneiden jederzeit dahin sehen, daß gerade unter dem Schnitte das Aug so stehe, wie ihr künftig den Ast haben wollt. Denn aus dem Auge zunächst beim Schnitt wächst der künftige Ast heraus.

Auch darf der Schnitt nicht fasericht und träge geschehen, sondern muß glatt und schneidend seyn, jederzeit oberhalb einem Auge, und zwar von der Seite, wo das Auge nicht steht, angefangen, auswärts gegen das Auge zu.

Sehet: so wird der Schnitt gemacht:



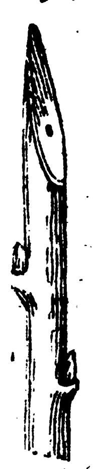
Digitized by Google

Das obere Auge wird der künftige Ast — rechts aus. Wollte man den Ast links aus haben, so müßte man um ein Auge tiefer schneiden, also gegen das zweite Auge zu, den Schnitt links hinüber machen. Auf diese Art kann man die Aeste ziehen, wie man sie nur will.

Es ist aber sonderbar, daß so viele Baumliebhaber dieses nicht wissen, oder merken, sondern nur auf geradewohl so darein schneiden, ohne den Vortheil in Acht zu nehmen, daß die Aeste hinwachsen müssen, wo Ich will. Merket euch diesen Wink!

Das merkt euch aber auch, daß ihr oberhalb dem Auge nicht zu viel Holz stehen lasset. Denn bis zum Auge herab dorret es allzeit aus, und dürres Holz soll man nicht veranlassen, weil es lanze Zeit doch noch Saft nimmt — und aus andern Ursachen.

Sehet, da will ich einen Schnitt machen, der ganz und gar nicht recht, sondern weit gefehlt wäre.



Da würde das Holz bald ausdorren bis zum Auge herab. Solches wird aber bei dem erstern Schnitte nicht geschehen.

Diesen fehlerhaften Schnitt, wie ihn die lezte Figur zeigt, trifft man noch in vielen Gärten, und selbst bei Herrschaftsgärtnern an. Bedarf's noch mehr, als zu erinnern, daß sodann das Holz jedesmal höchst schädlich bis zum Aug herab ausdorret, ja gar oft, daß der Zweig sofort noch weiter herab in den Stamm hinein abstirbt? Nur beim Aug ist Leben und neue Keimkraft, also jedesmal gerade oberhalb einem Aug muß man Zweige abschneiden, wie Seite 149 deutlich zu sehen ist.

Und — jezt noch etwas sehr Wichtiges:

Ich habe an euern Bäumen gesehen, daß sie schon in der Höhe eines Tisches Aeste machen. Ich sage euch: wo ihr

Digitized by Google

nur immer einen solchen Baum stehen habt, da schneidet ihm die Aeste — bis auf den mittlern — gerade hinauf stehenden Stamm, weg. Das sind ja keine Bäume, das sind nur Stauden. Wollt ihr einen Baum bekommen, so laßt keinen Seiten-Ast aufkommen, so weit hinauf, als ihr auf den Zehen stehend, mit der Hand reichen könnt. Erst dort oben bildet — die Krone. Habt kein Erbarmen mit den Seitenästen, auch wenn sie schon Früchte trügen. Weg damit! — Dann werdet ihr sehen, wie schön und kräftig sich der Baum oben bildet. Was ihr herunten wegschneidet, kommt oben doppelt wieder dafür.

Seht einmal selbst einen schönen ausgewachsenen Feldbirn-Baum an. Er hat unten, so weit ihr reichen könnt, keinen Ast, dagegen ist das Wachsthum oben kraftvoll — und hoch. Betrachtet die alten Bäume auf den Feldern! Vergleicht einen solchen, der unten keine Aeste hat, mit einem andern, der schon vom Boden weg voll Aeste ist, so werdet ihr den Unterschied des Wachses oben — sehen! Ich sag' euch's noch einmal: wo ihr einen Baum findet, an dem ihr die Aeste mit der Hand erreichen könnt, da schneidet sie weg. Das sind noch keine Bäume, sondern Stauden. Ihr bekommt sonst gar keine Bäume!

Lippleder. Ach — mein Gott! Da hab' ich Bäume, die in der Höhe eines Tisches schon Aeste haben, so dik, daß man sie mit einem Messer nicht mehr wegschneiben könnte. Da müßte ich mit einer Axt herumgehen, und mit dieser könnte man wegen anderen Aesten nicht einmal überall, wo man wollte, beikommen.

Simon. Schau, — da erinnerst Du mich recht zu gelegener Zeit daran, daß ich euch meine

Baumsäge

zeige.


Digitized by Google

Mit dieser kann man zwischen die engste Furkel hineinkommen und die dikſten Aeste wegschneiden. Das Hauen mit der Art ist ohnedem eine zu erschütternde Operation für den Baum; die gewaltsamen Hiebe verlezen und zerfezen auch solche Theile, die geschont bleiben sollen; sie spalten, zerreissen und verfasern Alles. Daß dieß sehr schädlich sey, sieht Jeder selbst ein. Die Baumsäge aber löset den stärksten Ast ganz ruhig ab. Da der Bogen, woran das Sägeblatt befestiget ist, nicht, wie sonst bei Sägen, ein längliches Vierek vorstellt, sondern spizig auslaufet, so kann man zwischen den engsten Winkeln der Aeste anfangen zu sägen. Ferner läßt sich die Säge auch bei den stärkern Wurzeln gar gut brauchen. Die Meine ist von einer Uhrfeder gemacht und schneidet ausserordentlich scharf, schnell und fein, ja, im nöthigen Falle kann ich Eisen, Messing und Bein damit durchschneiden.

Lippleder. Ei, da hab' ich zu Hause eine zerbrochene kleine Säge, die will ich mir wohl just wie diese, zurichten.

Simon. Das rathe ich Dir nicht. Kostet ja eine solche hier auch nicht gar viel, und dann ist sie doch gleich etwas Rechtes. Denn sieh, bei dieser da sind die Zähne so gefeilet, daß der sogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bei andern Sägen, vom Leibe abgehe, sondern gegen sich zu.

Buzhofer. Schau, wirklich! Mein, warum denn das —?

Simon. Dadurch hat man die Hand in behutsamerer Gewalt, daß man einen Ast oder ein Stämmchen, wenn es schon bald gurchgesäget ist, nicht schiefert. Auch müssen die Zähne nothwendig geschränket seyn, sonst stokt die Säge im grünen Holz. Uebrigens ist es sehr gut, wenn man unterm Sägen die Säge manchmal mit Unschlitt bestreichet.

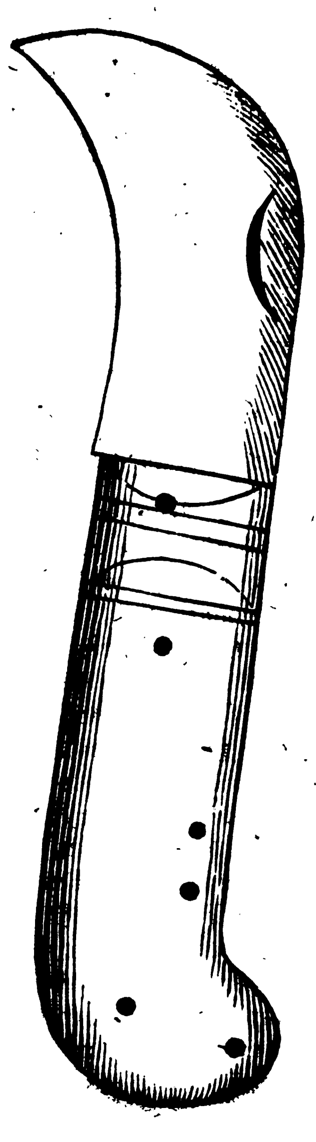
Einem Liebhaber der Baumzucht ist an einer solchen guten Säge viel gelegen. Man kann sich größere und kleinere, auch nur zu anderthalb Finger lang, verfertigen lassen, die öfters gar bequem zu gebrauchen sind.

Die Bauern probirten nun diese Baumsäge, deren Bogen oben eisern war, an einem diken Prügel. Den Augenblik war er durchgeschnitten. Poz — Stern! rief Jeder, eine solche Baumsäge muß ich gleich haben! Sie sahen wohl ein, wie vortheilhaft dieselbe zum Wegschneiden der stärkern Aeste und Wurzeln seyn müsse, und wunderten sich nur, wie man für gar Alles so eigene zwekmäßige Werkzeuge erfunden habe.

Digitized by Google

Simon. Ja — die gehörigen Werkzeuge muß man schon haben, wenn man die Sache recht treiben will. Sehet, — nicht blos diese Baumsäge ist zum Beschneiden der Bäume nothwendig, sondern man hat auch zu den kleinern Wurzeln und Zweigen noch ein eigenes

Garten = Messer.



Digitized by Google

Das hat vorne einen recht gebogenen Spiz, man kann damit den Schnitt mehr gegen sich ziehen, so, daß man die Gewalt des durchschnittenen Astes nicht auch in den Nebenast jählings hineinreißt, wie es bei einem glatten Messer gar leicht zu geschehen pflegt.

„Nun, das laß ich gelten," fiel hier Wieningauer ein, „ja, jezt ist mir das Licht angezündet, wie da Alles geht und geschieht und hanthiert und verrichtet wird. Das will ich von heute an gleich, und pünktlich thun, und vorzüglich werde ich sogleich über das Beschneiden meiner alten vier Birnbäume hinter der Schupfeneke ohne alle Barmherzigkeit einrüken."

Simon. Recht, Nachbar! Aber jezt ist es nicht Zeit, da der Saft schon zu sehr eingetreten ist. Sobald die Bäume einmal im vollen Safte stehen, darf man nichts mehr daran schneiden. Damit Du aber dieses Geschäft zu seiner Zeit recht verrichtest, will ich Dir hier vorlesen, wie man mit alten Bäumen verfahren muß.

Viertes Kapitel.

Vom Beschneiden und Auspuzen erwachsener und alter Bäume.

„An schon ältern hochstämmigen Bäumen müssen vorzüglich alle kranke, abgestandene und todte Aeste und Zweige rein am Hauptstamme oder jenem Aste weggeschnitten werden, an dem sie hervorgekommen sind, ohne daß etwa die Stuzen derselben noch zu sehen sind. Dergleichen krankes oder schon dürres Holz gibt nicht nur allein dem Baume ein schlechtes, zerrissenes Aussehen, sondern kann auch noch den gesunden Theilen gefährlich und schädlich werden. Denn, ohne zu sagen, daß viel Saft, welchen dergleichen todte Aeste noch immer von ihrem gesunden Standorte einsaugen, auf diese verloren gehet, so steken sie auch öfter denselben mit der nämlichen Krankheit an, an welcher sie zuerst abgestorben sind. Je früher man also derlei kranke oder schon todte Glieder von dem übrigen noch gesunden Körper wegschaffet, desto besser und vorsichtiger wird man dabei verfahren. Die größern Wunden, die nun der Baum bei einer solchen Operation erhält, müssen sodann allezeit mit einem Messer glatt und ganz eben gemacht, und mit einem Pflaster von Baumwachs oder einem andern wohlfeilen Kitte bedekt werden, damit keine Nässe in den ver-

Digitized by Google

wundeten Theil eindringen und etwa eine Fäulung verursachen könne."

Winingauer. Nun, da kommt's halt schon wieder, wie ich vorhin gesagt habe: Ein Pflaster auf die Wunde! —

Simon. In großen Baumschulen, wo man Bäume nach Tausenden zu beschneiden hat, überdekt man selten eine Wunde mit Baumwachs, sondern schneidet sie mit dem Messer glatt, und sie verheilt — sagen diese Gärtner — auch schon ohne solche Ueberkleisterung. Ich halte dafür, daß man bei kleinen Bäumen und kleinen Wunden kein Pflaster brauche, daß es aber bei größern Wunden groß gefehlt sey, wenn man sie nicht gegen den Zutritt der Luft zu verwahren trachtet, zumal wenn der Splint entblößt werden muß. Der überall geschäftige Sauerstoff ist auch hier geschäftig; er verkohlt nach und nach den entblößten Splint, und ihm folgen seine treuen Diener, die Insekten und Würmer, um das von ihm Angefangene zu vollenden.

Darüber aber, daß der Schnitt jederzeit mit einem Messer glatt und ganz eben gemacht werden müsse, ist man allgemein einig. Ihr könnt euch vorstellen, daß besonders der Schnitt mit der Baumsäge allezeit fasericht und uneben werde. Dieses ist nicht blos bei den Aesten, sondern auch bei den Wurzeln der Fall, welche mit der Baumsäge durchschnitten werden. Selbst mit dem Messer wird der erste Schnitt manchmal stafflicht und uneben. Da ist es nun nöthig, daß solche faserige Wunden jederzeit sehr sorgfältig mit dem Messer glatt und eben gemacht werden, weil sie alsdann keine Feuchtigkeit aufhalten.

„Nebst diesem muß man auch an solchen Bäumen alle Aeste und Zweige, welche kreuzweise, und über einander wachsen, mit dem Messer oder der Baumsäge wegschaffen, denn diese Aeste machen nicht nur in der Krone eine Unordnung, sondern da sie übereinander zu liegen kommen, so reiben sie auch bei jeder Bewegung einander; die Rinde wird auf diese Art beiderseitig angegriffen, wodurch am Ende zum größten Nachtheil des Baumes der Brand oder Krebs erfolget."

„Ferners findet man auch an ältern Stämmen, und vorzüglich bei den Aepfelbäumen, auf ihren Aesten zuweilen junge, starke, sehr freche Triebe, die in die Gipfel der Bäume hineinwachsen, und somit das Innere der Krone mit unnüzem Holze anfüllen. Dergleichen wilde Schosse, die man gemeiniglich Wasserschosse

Digitized by Google

nennt, müssen alle Jahre sorgfältig ausgeschnitten werden, damit dem Tragholze und den Früchten nicht zu viel Nahrung entzogen, zugleich aber auch das Durchstreichen der Luft, und der so wohlthätige Einfluß der Sonne, nie gehindert werde. Im Falle aber, daß der Baum gerade auf dieser Seite gar keine, oder nur wenige, und etwa schon alte kränkelnde Aeste hätte, so müßten auch diese frechen Wasserschosse geduldet werden, die, wenn sie hernach ausgetobet haben, für die Zukunft dem Baume wieder ein schönes gesundes Trag-Holz an seiner schon entblößten Seite geben."

„Dieses Geschäft kann übrigens den ganzen Winter über, so lange nämlich der Saft noch nicht flüßig ist, vorgenommen werden, nur darf es nicht bei großer Kälte oder zur Regenzeit geschehen, während welcher alle Verrichtungen an Obst-Bäumen, vorzüglich aber das Beschneiden derselben, höchst schädlich ist. Man muß also hiezu nur die einzelnen schönen und gelinden, windstillen Wintertage wählen."

Buzhofer. Nun, das will ich mir Alles wohl merken!

Simon. Hier wird auch vorzüglich noch empfohlen: daß bei Gelegenheit des Beschneidens und Auspuzens der ältern Obstbäume nie sollte vergessen werden, zugleich auch die Schuppen der alten geborstenen (zersprungenen) Baum-Rinde, und das angeflogene Moos (Mies) am Schaft und an den Aesten mittelst einer alten abgenuzten Sichel wegzuschaben. Diese Reinigung der Rinde ist den Obstbäumen ungemein nüzlich und heilsam. Es werden auf diese Art Nester verschiedener Insekten zerstört, die den Bäumen öfters ausserordentlich schädlich sind; die Rinde bleibt dabei immer geschlacht und eben, Luft und Sonne können um so kräftiger auf sie hinwirken und gute Säfte kochen. —

Wieningauer. Wie? — Wie heißt das, Simon? —

Simon. „Luft und Sonne können um so kräftiger auf sie hinwirken, und gute Säfte kochen ‥

Wieningauer. Tausend, das ist schön geschrieben! Jezt geht mir auf Einmal ein zweites Licht auf! Muß freilich kochen, die liebe Sonne, den Saft im Baume, den Saft im Obste. Nun, ich will ihr die zersprungenen alten Rinden schon wegpuzen, daß sie die Säfte recht in Sud bringen kann. — Wie heißt es denn weiter?

Digitized by Google

Simon. „Die Rinde bleibt dabei immer geschlacht und eben, keine Nässe und Feuchtigkeit kann so leicht in den Schaft des Baumes dringen und demselben eine Fäulung verursachen, welches sonst unvermeidlich folgen muß, da gewöhnlich Schnee- oder Regenwasser in den Schuppen sowohl, wie im wilden Moose (Miese) stehen bleibt, und nach und nach in die Rinde versizt. Wer diese Pflege an seinen Obstbäumen nie versäumt, der wird sie auch immer gesund und in einem vortrefflich guten fruchtbaren Zustande erhalten."

Buzhofer. Nun, da haben wir gleich eine Arbeit an unsern alten Bäumen. Nur muß ich dich noch fragen, Simon, wie es vorhin an den Wasserschossen gemeint ist? Einmal hieß es: man soll sie wegschneiden, dann wieder: man soll sie gedulden? — Wie hat man es denn da zu halten, und was sind denn das eigentlich für Zweige, die Wasserschosse?

Simon. Die Wasserschosse, Wasseräste, Räuber, welches geile, freche, lange geradaufschießende starke Zweige sind, und platte, kleine, weit von einander stehende Augen haben, müssen zwar bei saftigen, guten und gesunden Bäumen weggeschnitten werden; jedoch haben, wie überall, so auch hier, manchmal Ausnahmen statt. Die Natur bringt Nichts umsonst hervor. Man muß, ehe man ihre Produkte zerstört, recht überlegen, ob man sie nicht brauchen kann. Die Wasserschosse treibt die Natur zum größten Nuzen, zumal bei alten Bäumen. Wenn man sich der Wasseräste bei solchen klüglich bedienet, so kann man öfters einen Baum, der abgängig werden will, verjüngen und wieder auf viele Jahre tragbar machen.

Buzhofer. Ah! — Sapperment, das wäre ja prächtig!

Simon. Merket nur auf: — Die Wurzeln eines alten Baumes, oder eines solchen, der durch Sturmwinde, durch schlechte Behandlung oder sonst durch einen Unfall an seinen Hauptästen Schaden gelitten, daß sie hohl, faul, oder wie immer verdorben geworden, wenden öfters ihre äusserste Kraft an, solche Wasseräste auszutreiben, besonders an solchen Aesten — da, wo sie aufhören hohl zu seyn. Wenn man nun diesen verdorbenen Ast bis zu dem Wasserast zurük absäget, und sodann die Platte, (den Schnitt) mit dem Baumkitte überdekt, so bekommt der Baum wieder neue Kräfte.

Buzhofer. Halt — was ist denn das, der Baumkitt?

Digitized by Google

Simon. Was er ist, und wie man ihn macht, will ich euch nachher sagen, wann ich euch die Baumsalbe machen lehre. Der Wass.rast, wenn er seinen Schuß gethan, und sein tragbares Alter erreicht, wenn er ausgetobet hat, wird hernach sehr fruchtbar, und der Baum kann sodann noch lange dauern. — Auch bei jungen triebsamen und saftvollen Bäumen muß man immer erst nach Ueberlegung die Wasserschosse wegnehmen. Ist ein junger Baum triebig und fruchtbar, ja, dann sind die Wasseräste anzusehen als Räuber, welche den bereits fruchtbaren Aesten den Saft entziehen, und müssen also weggeschnitten, abgezwikt, oder auf sonstige Art gebändiget werden. Wenn aber ein Baum fett stehet und stark Holz treibt, und wenig Früchte trägt, oder seine Blüten abwirft, ohne Frucht anzusezen: so lasse man ihm ja seine Wasserschosse, denn nur diese befördern alsdann die Fruchtbarkeit, indem sie den übermäßigen Saft an sich ziehen, der die Gefäße der Fruchtaugen zerreißt, daß sie in Holzzweige austreiben, oder der die bereits angesezten Früchte meist gleich in der Blüte abstößt. Nach zwei Jahren sieht man solche Bäume zur Bewunderung fruchtbringend, und die Wasseräste selbst voll von Früchten. —

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; das ist doch einmal recht verständig ausgedeutscht: wie und warum — und wozu! — So kann man's begreifen und einseh'n und machen, wie's überall hintaugt, wie's der Umstand da, und wie er's dort fodert.

Simon. Das muß seyn! man muß unterscheiden und sich in die Fälle schiken können. Das Alles lernt man durch die Uebung am Besten. Ihr glaubt es nicht, wie leicht es ist, wenn man die Sache einmal anfängt.

Fünftes Kapitel.

Von Verfertigung der Baumsalbe, der Baumkitte und des Baumwachses.

Simon. Alle großen Wunden an Bäumen müssen mit Etwas bedekt werden, um die schädlichen Einwirkungen der Luft und Nässe zu verhüten. Zu diesem Ende hat man entweder 1tens eine Baumsalbe, oder 2tens einen Baumkitt, oder 3tens ein Baumwachs nothwendig.

Digitized by Google

1. Baumsalbe.

Man vermischt (ohne Wasser) frischen Kuhmist mit troknem Lehm, (Laim) mit einer hinlänglichen Menge Kuhhaaren oder Flachsschäben, und die Baumsalbe ist fertig. — Sie heilt die Wunden, die man dem Baume hat machen müssen, sehr bald und gut, ist leicht gemacht und kostet gar nichts. Da sie aber vom Regen bald abgewaschen, oder von Luft und Sonne ausgetroknet wird, so hat man etwas Besseres erfunden, dem Hize und Regen nicht schaden. Dieses ist

2. der Baumkitt.

Dazu hat man wieder nur drei Stüke nothwendig:
Ungelöschten Kalk,
Kohlen, und
Leinöl.

Ungelöschten Kalk nimmt man drei Theile, oder zum Beispiel 3 Pfund; Kohlen nimmt man 1 Theil, oder ein Pfund. Beide werden besonders zu Pulver gestossen, dann durch ein feines Sieb gesiebet. Ist das geschehen, so werden sie untereinander gemischt und sodann wird in einem Hafen so viel Lein-Oel daran gerührt, bis alles einem dünnen Brei gleicht, den man mit einem steifen Pinsel über die Baumwunden streichen kann. Zu hart darf dieser schmierbare Kitt nicht seyn, zu lind aber gar nicht.

Buzhofer. Ja, ist denn der ganze Kitt jezt schon fertig?

Simon. Nun — freilich. Will man ihn länger aufbewahren, so muß er im Hafen sehr gut zugedekt, vor dem Zugange der Luft wohl verwahrt, und von Zeit zu Zeit mit etwas Lein-Oel gelindet, beim wirklichen Gebrauche aber, so viel nöthig, mit Lein-Oel breiartig erweicht, und schmierbar gemacht werden; denn er wird oft so fest, daß man ihn mit einem Messer nicht mehr vom Hafen herausstechen kann.

Buzhofer. Und mit einem steifen Pinsel, sagtest du, muß man damit die Baumwunden überstreichen?

Simon. Man macht sich an einen spannlangen Steken vorne von Schweinsborsten einen Pinsel, oder kann solchen für zwei Kreuzer bei jedem Bürstenbinder kaufen. — Verstreichen soll und kann man damit nur bei trokner Witterung, nie in Nässe.

Digitized by Google

Jezt schauet mir zu: Hier mach' ich vor euern Augen

3. das Baumwachs.

Sehet, da hab' ich
1 Pfund gelbes Wachs,
1 Viertel=Pfund Terpentin, und
1 Halb-Pfund gelbes Harz oder Baumpech.

Das Wachs und das Pech lasse ich in diesem Tiegel da untereinander auf gelindem Kohlfeuer zerschmelzen. Schaut jezt her! Heiß oder siedend darf's nicht werden, sondern nur flüßig. Den Terpentin hab' ich noch in der Hand. Erst wenn Wachs und Pech schon zerschmolzen sind, giesse ich diesen nach. Aber da darf ich vorsichtig umgehen, ich könnte das ganze Haus abbrennen; denn der Terpentin ist gar entzündbar. Sehet, jezt giesse ich ihn vorsichtig hinein, und nun rühre ich die ganze Mischung recht untereinander.

Buzhofer. Ist's etwa jezt auch schon wieder fertig? —

Simon. Gleich — den Augenblik. Es wird nur jezt Alles noch in eine mit frischem Wasser angefüllte Schüssel gegossen, und darin mit den Händen, die man zuvor mit Baumöl schmiert, recht wie Teig durchgearbeitet, hernach zu runden Stangen geformt, mit einem heiß gemachten Messer in beliebiger Länge abgeschnitten, und so zum Gebrauche aufbewahrt. So — = = da hat Jeder eine Stange.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; solche Pflaster sind freilich ganz etwas anders, als der bloße Laim.

Simon. Ja, wenn ihr erst den Baumkitt einmal probirt; dann werdet ihr Wunder sehen, wie vortrefflich er ist. Ein engländischer Gärtner hat für die Erfindung eines solchen, nicht einmal so guten Kittes, von seinem Könige Georg dem Dritten, dreißigtausend Gulden zur Belohnung bekommen.

Alle. — Oh — Oh, kann es wahr und möglich seyn?

Simon. Ganz gewiß; William Forsyth hieß er, und deßhalb nennt man seinen Baumkitt den Forsythischen.

Buzhofer. Wäre es denn gar so weit gefehlt, wenn man die Wunden bloß ließe?

Simon. Ei, freilich. Die Flüßigkeiten in der Luft dringen in offenen Wunden oft bis auf den Kern des Holzes ein und verursachen Fäulniß und allerlei Uebel.

Buzhofer. Darum hab' ich auch schon gesehen, daß man

Digitized by Google

über einen Baumschaden ein Bret aufnagelt und auf diese Art die Nässe abhält.

Simon. Das ist noch schädlicher, als wenn die Wunde offen bleibt, weil sich unter dem Brett dennoch Feuchtigkeit sammelt, und es ausserdem auch ein Aufenthalt schädlicher Insekten wird.

Buzhofer. Jezt muß ich noch was fragen: Ich dächte, wenn man nur einen Ast, und diesen allenfalls ein wenig weit weg vom Stamm abschneidet, so kann ja doch das dem Baum nichts machen?

Simon. Macht ihm schon was. Schau, wenn sich Jemand nur den Nagel vom kleinen Finger ausschneidet, so leidet — der ganze Mensch. So ist's beim Baum auch. Er fault am beschädigten Theile bis in das Mark des Stammes hinein, so, daß der Baum am Ende inwendig ganz verfault und hohl ist, wie du oft Bäume gesehen haben wirst. Denn der Baum empfindet jeden Schnitt so gut, wie der Mensch: er lebt, hat Adern und Blut, ißt und trinkt, und — athmet.

Buzhofer. Ei — das ist ja doch nicht wahr!

Simon. Denk nur einmal ein wenig darüber nach, du wirst es buchstäblich wahr finden. — Ich sage euch's: Hauptnothwendig ist die Ueberstreichung jeder großen Wunde, sie mag hernach am Stamme, an einem Ast oder an einer Wurzel seyn.

Buzhofer. Aber, wo muß man denn eigentlich den Baumkitt, und wo hernach das Baumwachs gebrauchen?

Simon. Man kann eines wie das andere überall hin brauchen, und es ist immer fast einerlei, welches man nimmt. Das Baumwachs ist theuerer, als der Baumkitt: man soll aber doch wenigstens einen kleinen Vorrath Baumwachs haben, weil man dieses in der Tasche bei sich tragen und kleine Wunden auf der Stelle damit überdeken kann, wo man den Hafen und Pinsel mit dem Baumkitt nicht jederzeit bei der Hand hat.

Die Baumsalbe kann man zu gar großen Wunden an alten Bäumen nehmen, wo man manchmal die ganze obere Rinde, an manchen Stellen bis aufs Holz sogar, abnehmen muß. Hier kann man nun den ganzen Stamm in diese Salbe einhüllen, mit Bändern und Lappen umwikeln, und so das Abfallen dieser Salbe verhüten.

Digitized by Google

Buzhofer. Fällt denn das andere Pflaster, ich meine den Baumkitt, im Regen mit der Länge der Zeit nicht auch ab?

Simon. O — bewahre! Dieser Kitt, wenn er weder zu dik, noch zu dünn angemacht ist, und das lernt man gleich, hält wie Eisen, trozt der Kälte und Hize, der Trokne und Nässe, kurz: er bedarf keines Lobes. Ihr könnt's an meinen Bäumen draußen sehen. Schon gar viele Gärtner haben ihre übrige Baumkitte weggethan und den meinigen genommen; denn er ist unübertreffbar. —

Ich gab zu diesem Kitt zweien Bauern die nämliche Vorschrift. Dem Einen gelangs; aber der Andere machte ihn zu dünn, so, daß er nicht an den Wunden hangen blieb, sondern wie eine Suppe an den Stämmen herabrann, sie wie mit einem Firniß überzog, ihre Poren ganz verstopfte, und endlich sogar ausdorren machte.

Sechstes Kapitel.

Von Zubereitung der Gruben, worein die Bäume gesezt werden müssen.

Simon. Wenn ihr eure eingesezten Bäume auf die Art, wie ich euch nun gesagt habe, mit möglichster Vorsicht und Schonung der Wurzeln ausgegraben, an den Zweigen und verlezten Wurzeln beschnitten, und die Wunden mit Baum-Kitt verstrichen hättet, so würden sie jezt ohne allen Widerspruch zwar in einem viel bessern Wuchse dastehen, aber für den bleibenden guten Fortwuchs doch nicht gesichert seyn, weil ihr ihnen die Grube nicht recht gegraben habt.

Buzhofer. Nun so bin ich doch begierig, zu hören, wie wir es denn da hätten machen sollen.

Simon. 1. Die Gruben müssen wenigstens im Durchmesser vier Schuhe weit, und über zwei Schuh tief ausgegraben werden. Ich sage ausdrüklich: Wenigstens vier Schuh; denn : :

Lippleder. Jezt : : halt ein wenig! Da muß ich darein reden, wie man's denn so genau nach Schuhen messen könnte?

Simon. O, gar leicht. Man spizt sich eine Stange, und bindet an dieselbe eine Schnur, welche just zwei Schuh lang ist. Am Ende dieser Schnur bindet man ein kleines zugespiztes Stäbchen, sodann stekt man jedesmal da, wo der Baum stehen soll, die Stange in den Boden ein, spannet die Schnur, so lang sie ist, aus, geht damit rund um die Stange herum und

Digitized by Google

zeichnet (krazet) mit dem spizigen Stäbchen die Rundung auf den Boden, so bekommt man einen schönen runden Kreis, der akkurat vier Schuh im Durchmesser haben wird.

Lippleder. Aha, das wird, als wie wenn man einen Zirkel ansezt und herumdreht. —

Simon. 2. Man muß hernach beim Graben Acht haben, daß man nicht etwa bei dieser Grube rechts, und bei der andern wieder links über den Kreiß hinausgräbt. So haben mir's einmal meine Dienstboten gemacht, und ich mußte dann die Gruben alle, bald von dieser, bald von jener Seite, noch einmal graben und gehörig einkreisen, weil sonst die ganze Baumreihe eine Zikzak-Linie gegeben hätte. Jezt merket euch noch Dieses: Wer die Gruben etwas weiter, als vier Schuh machen will, der wird die deßhalb angewandte Mühe durch das gute Wachsthum seiner Bäume reichlich ersezt bekommen. Uebrigens — je fester der Boden ist, desto größer muß die Grube gemacht werden, damit die Wurzeln beim Fortwachsen lokere Erde antreffen; und soll der Baum gar in Grasboden gesezt werden, so muß die Grube so weit als möglich seyn und nachher in diesem Umkreise kein Gras oder Unkraut geduldet werden.

Die Gruben sollen schon einige Monate vor dem Versezen der Bäume gegraben werden. Am Besten ist es, wenn man sie im Herbste gräbt. Sie werden dann über Winter durch Luft und Sonne, Regen, Schnee und Kälte recht durchgewittert, und die ausgegrabene Erde sowohl, als die in der Grube befindliche, wird dadurch ausserordentlich mürbe und fruchtbar. In diesem Falle kann dann die Erde sich recht dicht und fest an die Wurzeln anlegen, worauf sehr viel ankommt, indem die Wurzeln, welche hohl liegen, leicht vertroknen.

3. Wenn es ein Grasboden ist, wird zuerst nur der Rasen abgestochen und einzeln auf die Seite gebracht.

Buzhofer. Mein, warum muß denn der Rasen weg, das wäre ja die beste Erde?

Simon. Das wohl; aber der Rasen, wenn er unverfault in die Grube kommt, schwindet mit der Zeit zusammen, womit sich auch der Baum manchmal entweder ganz auf eine Seite oder zu tief senket. Dabei kommen auch die Wurzeln oft hohl zu liegen, der Baum wird dann vom Winde ganz umgelegt, oder die Wurzeln verfaulen wohl gar im Rasen, weil derselbe sich mehrere Jahre in einiger Fäulniß erhält, ehe er ganz zur Erde

Digitized by Google

wird, und der Baum hört auf einmal auf zu wachsen, stirbt ab und dorret aus.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten. So hab' ich mir doch schon hundertmal nicht einbilden können, warum die schönsten Bäume auf einmal im Wuchse still stehen und absterben. Nun weis ich doch wenigstens Ein gewisses Darum!

Simon. Man muß sich allezeit sicher stellen, daß den Wurzeln der Bäume in ihrem Wachsthume Nichts im Wege stehe, dann wird selten ein Baum absterben, sondern je länger er steht, je mehr wird er wuchern und treiben. Deßhalb kommt auf die Zubereitung der Gruben und einer guten Erde, die man hineinthut, Alles an.

4. Wenn ihr den Rasen weggebracht, so wird angefangen zu graben, und wie gesagt, die Grube schön rund im Kreise. Aber, merket wohl auf: Die obere bessere Erde, versteht ihr mich, wird auf die Eine Seite besonders gethan, und die untere schlechtere Erde schlägt man dann wieder besonders auf die — andere Seite hinüber. Auf diese Art hat man die feine Erde beim Versezen des Baumes allein, und kann also lauter feine Erde hinunter auf die Wurzeln legen. Das muß man allezeit beobachten, so oft man eine Baumgrube gräbt.

Buzhofer. Du mein Gott! So haben wir es freilich nicht gemacht.

Simon. Leider versehen es die Mehresten, welche junge Bäume anpflanzen, an der Verfertigung hinlänglich großer Gruben, worein die Bäume gesezt werden. Ich habe es hundertmal gesehen, daß man nur Löcherchen von zwei Spannen breit und tief macht, und nunmehro seine Bäume aufs Gerathewohl, ohngefähr wie eine Krautpflanze hineinstekt. Aber, wie die Arbeit, so der Lohn: Die auf eine so elende Art behandelten Bäume standen einige Jahre, ehe sie nur rechte Triebe machten. Ich sah dann auch hundertmal, daß die größten Pflanzungen, welche schweres Geld gekostet haben, in kurzer Zeit gar wieder eingingen. Man weis es doch, daß alle Gewächse, je mehr die Wurzeln derselben in lokeres Erdreich eindringen und viele Nahrung einsaugen können, weit besser gedeihen und schönere Früchte bringen, als solche, welche wegen Festigkeit des Erdbodens mit ihren Wurzeln sich nicht ausbreiten können; — so sollte man doch auch von selbst so viel einsehen, daß die Wurzeln der Bäume in festen und oftmal noch dazu sehr magern Boden

Digitized by Google

nicht eindringen, und sich Nahrung suchen können. Das Erdreich, in welches die Wurzeln auseinander wachsen, muß durchaus nahrhaft, loker, mit einem Worte: fruchtbar seyn, sofort, wo die Erde zu schlecht wäre, müßte so viel, als man in die Grube braucht, eigens dazu verbessert werden.

Siebentes Kapitel.

Von Verbesserung des fehlerhaften Erdreiches.

Simon. Höret mir zu, Nachbarn! Wir müssen freilich den Boden zu unseren Baumpflanzungen annehmen, wie wir ihn in der Erdlage unserer Gegend vorfinden; allein wir können doch die Fehler des Erdreiches verbessern, theils durch fleißiges Bearbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermischung mit entgegenstehender Erdart.

Lippleder. Jezt = = halt wieder ein wenig! Da muß ich nochmal darein reden. Das ist alles umsonst gesagt, sag' ich. Wir haben ja unsern Dünger auf die Felder all zu nothwendig, und wir haben ja allzuviel Arbeit mit unseren Aekern und Wiesen schon! Wie wollten wir da auch noch Dünger und Zeit auf langwierige und mühselige Verbesserung des Erdreiches für Baumgruben erübrigen — ? Darum sag' ich: Wo das Erdreich für die Obstbäume nicht taugt, da lasse man die Anpflanzung bei Seite.

Die andern Bauern — sehen Simon muthlos an.

Lippleder. Nun, Simon! Hab' ich Recht, oder Unrecht?

Simon. Unrecht. Du pflanzest doch eine Kartoffel, um 20 oder 30 Kartoffeln wieder zu ernten; warum solltest Du nicht mit allem Fleiße, und mit Zeit und Mühe einen Baum pflanzen, der einstens hundert Jahre lang, und noch länger fort, viele tausend edle Aepfel trägt = = ?

Die andern Bauern — sehen Simon bedächtlich an.

Simon. Nun, Lippleder! Was sagst Du dazu?

Lippleder. Was werd' ich sagen? Daß man dir halt schier allemal doch wieder Recht geben muß.

Simon. Und wenn ich erst von Zeit und Mühe höre, Nachbarn, so muß ich jederzeit heimlich darüber lachen. Der Baum braucht nur ein Einzigesmal die Mühe, daß ich ihn gehörig einseze, dann wächst er länger als ein Jahr=

Digitized by Google

hundert zu meinem und meiner Kinder und Kindes-Kinder Nuzen fruchttragend fort. Und nicht ein Einzigesmal sollte man ein wenig Zeit und Mühe zum Wachsthume dieses Himmels-Geschenkes hergeben?! Ich sage gleich so: Der Mensch, der Grund und Boden hat, kann gar nichts Besseres und Verdienstlicheres thun, als daß er ihn mit Obstbäumen beseze. Was wollte denn ein anderer Fruchtbau seyn, von der Dauer eines einzigen Jahres? — Wann ich schon lang verfaulet, wann ich Nichts mehr bin, stehen die Obstbäume noch da, mit immer frischen, köstlichen Früchten: — Meine Hand hat sie gepflanzet!

Lippleder. Ja, darum sagen wir ja eben: wenn sie uns nur auch so gut fortkommen thäten, wie dir! Die Bäume wollen halt gar oft und nicht überall wachsen!

Simon. Das ist die Ursache, warum Niemand Zeit und Müh' auf Baumpflanzung verwenden will, weil Jeder glaubt, sie kommen nicht fort. Und so kommen hernach die Bäume wirklich nicht fort, weil Niemand die rechte Zeit und Müh' auf sie verwendet hat. Man nimmt sich nur die halbe Zeit, die halbe Müh', und dann ist freilich auch diese verloren. Ich sage euch's im Voraus schon: Wenn ihr es nicht akkurat so macht, wie Ich euch's rathe, so bekommt ihr in euerm Leben keine Bäume, so ist Alles Nichts! Die Bäume, die ihr pflanzet, werden einen erbärmlichen Wuchs zeigen, es verdrießt euch, sie nur anzusehen, und die ganze Lust vergeht euch. Wie? Glaubt ihr etwa, die Bäume seyen Schuld daran, daß sie nicht wachsen? — Ihr — selbst — seyd Schuld! — Richtet nur, wenn die Grube gegraben ist, eine gute Erde darein, beschneidet und verstreichet die Bäume, wie ich euch gesagt habe, und ihr werdet bald vor Freuden um die schönen üppigen Bäumchen herum tanzen.

Buzhofer. Mit Augen, die vor Muth und Freude funkeln. Nun, sag' uns nur, Simon, wie wir es recht anzuschiken haben, und dann soll gewiß nichts fehlen.

Simon. Laßt euch nur die Mühe nicht gereuen, in solche Gruben, woraus ihr gar zu schlechte Erde gegraben habt, eine bessere hinein zu schaffen. Am öftesten ist das Erdreich ohnehin schon so gut, daß es genug ist, wenn ihr blos die herausgegrabene obere Erde, welche ihr besonders auf die Seite ausgeschlagen habt, auf den Boden der Grube hinunter

Digitized by Google

thut. Mancher Grund aber taugt ohne Verbesserung des Erdreiches nicht für Bäume.

Buzhofer. Ja, wenn wir nur allemal die genaue Kenntniß hätten, in welchem Erdreiche die Bäume allenfalls nicht gut thun möchten, und wie wir's alsdann verbessern sollen? —

Simon. Nun so höret mir zu: Sandboden ist an sich sehr unfruchtbar. Der Regen löset von seinen magern Steinchen nichts auf, das Wasser lauft geschwinde durch, der Boden wird sogleich wieder troken, bei anhaltender Hize und Dürre troknet er ganz aus, und den Wurzeln entgeht die Nahrung. — Eine überaus gute Verbesserung dieses dürren und hizigen Bodens ist der Rasen, oder Wasen.

Buzhofer. Ei, den darf man ja nicht in die Grube thun, hast du vorhin gesagt.

Simon. Wenn man ihn im Sommer durch, oder im Herbste, absticht, auf Haufen schlägt, und über Winter liegen läßt, so wird er durch den Frost, Schnee und Regen so mürbe, wie die beste Garten-Erde, und dann ist für die Bäume nichts Vortrefflicheres, als diese zusammengefaulte Rasen-Erde.

Buzhofer. He, Viktoria! Solchen Rasen will ich ja in allen Winkeln Fuderweise zusammen finden. Wart', da soll's nicht fehlen!

Simon. Sehr gut ist es, wenn man den Rasen, wie er überm Haufen liegt, ein paarmal recht durcheinander arbeitet. Ist er dann zu Erde verwesen, so gibt er dem Sandboden mehr Festigkeit, Kühlung, und wohlgemerkt, den allerbesten — Dung. Auch die Laim-Erde thut gute Dienste, nicht weniger der Teichschlamm, wenn derselbe auf Haufen geschöpft, durch Frost und Luft von seinen sauern Theilen gereiniget, sodann unter die Sanderde vermischt, und in die Grube gebracht wird. Er macht das dürrste Sand-Erdreich fruchtbar.

Der kalkig leichte Boden, dem nahrhafte ölichte Theile fehlen, wird besonders durch Teichschlamm, durch Thon, durch Mist, ausnehmend verbessert.

Das thonige Erdreich hat zwar Fettigkeit genug, aber bei nasser Witterung ist es zäh und klozig, und bei dürrem Wetter fest und steinhart, und bekommt Risse. Aber durch Vermischung mit loker machenden Erdarten, vorzüglich durch Mergel, der ohnedem für die Bäume der allergemäßeste und beste Dünger von der Welt ist, wird es leichter und lokerer gemacht.

Digitized by Google

Denn da er eine aus Kalk und Laim bestehende Erdart ist, so löset der Kalk die Zähigkeit auf und vermindert die schlüpfrige Feuchtigkeit, wozu denn die fleißige Bearbeitung des Bodens viel Gutes wirket. — Den Mergel findet man in laimigten, lettigen Feldern, wo er sich weißgrau, dunkelgrau oder röthgelb hier und da auf der Oberfläche etwas sehen läßt. Man findet ihn an Pläzen, wo die Erde zart und fettig anzufühlen ist und sich zwischen den Fingern glatt wie Seife befindet. Auch in sumpfigen und schlammigen Gegenden, die mit Moos bedekt sind, wenn sie bei heißen Sommern austroknen, trifft man ihn an. Man erkennt den Mergel nicht nur an seinem fettigen, seifigen Anfühlen, sondern auch an seinem Aufbrausen, wenn man Essig darauf schüttet, und je mehr er aufbrauset, desto mehr Kalk hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet sich nur in Gründen, wo das Wasser keinen Abfluß hat; und in solchen nassen und tiefen Lagen und Boden taugt gar keine Obstbaumpflanzung. Uebrigens ist sie zwar loker und fett, und ist aus vermoderten Gewächsen entstanden, sie ist aber doch eine unfruchtbare, feuchte, scharfe und saure Gewächserde, und kann ihr nur durch Austroknung mittelst Gräben, durch Kalk und Laimen, vorzüglich aber durch Kalkmergel, der die Säure wegnimmt, und durch fleissigen Bau geholfen werden.

Buzhofer. Ah, das war einmal ein ordentlicher Bescheid von Allem und Jedem. Nun wart'! Ich wills gewiß machen, daß ich Bäume bekomme.

Achtes Kapitel.

Vom Einschlagen, Sezen, Einschlemmen und Anbinden der Obstbäume.

Die Bauern kamen am nächsten Sonntag richtig wieder, und Simon fuhr fort: Nachbarn! Ich will euch eine Hauptsache bei der ganzen Baumzucht lehren: das Sezen. Aber da gibt's viel aufzumerken, da müßt ihr schon recht Acht haben!

Buzhofer. Na, werden wohl, wo es eine Haupt-Sache betrifft, die Ohren aufthun!

Simon. Vor Allem merket euch dieses: daß ihr nie bei Regenzeit Bäume in nassen Boden versezet. Ihr müßt allezeit eine schöne Witterung hiezu abwarten, wo das Erdreich troken und loker ist.

Digitized by Google

Lippleder. Jezt : : halt! da muß ich darein reden. Gesezt ich kaufe Bäume, oder habe selbst eben mehrere ausgegraben, und plözlich wird's schlimm Wetter und regnet, regnet 14 Tage, 3 Wochen fort : : so muß ich ja die Bäume bei Regenzeit in nassem Boden versezen, sonst verderben sie mir ja?

Simon. Es ist mir gar oft schon passirt, daß mir ganz unvermuthet die Herbstwitterung zum Sezen nicht mehr günstig war, wenn ich Bäume schon ausgegraben hatte. Aber da lachte ich dazu. Ich hab' halt die Bäume bis zu einer schönen Zeit, manchmal bis zum Frühjahre, eingeschlagen.

Lippleder. Eingeschlagen : : ? (Die andern Bauern geben gleichfalls genugsame Zeichen, daß ihnen die Sache fremd und unbekannt sey.)

Simon. Wußtet ihr denn das nicht,

Wie man Bäume einschlägt?

Man grabt Schuh tief einen Graben, schlägt die Erde auf die Seite, legt die Bäume sodann mit den Wurzeln in den Graben, und schaufelt die bei Seit' geschlagene, und wohl noch mehr Erde, die man neben dem Graben ausgräbt, wieder darauf, so sind die Bäume, so lange man will, gut aufgehoben und vor dem Verderben verwahrt. Das heißt man Einschlagen.

Lippleder. Ei, da müssen ja die Bäume erstiken?

Simon. Du hast mich unrecht verstanden. Ueber die Bäume wird ja die Erde nicht geschaufelt, sondern nur allein über die Wurzeln und einen kleinen Theil vom untern Schafte.

Lippleder. Aha, so werden die Bäume nicht mit dem Schaft nach der Länge in den Graben gelegt, sondern quer hin, daß nur allein die Wurzeln in den Graben hinein kommen?

Simon. So ist's. Aber da muß man die Erde ja recht auch unter die Wurzeln hineinrütteln und alle Lüken und Zwischenräume wohl ausfüllen, damit keine Wurzeln hohl liegen, sonst verderben sie. Eben so wenig darf eine Wurzel aus der Erde hervorspizen, man muß da hinlänglich viel Erde darauf schaufeln, damit der Frost nicht eindringen kann.

Ich mache gewöhnlich nur ganz kurze Gräben, aber mehrere hintereinander, und zwar den zweiten Graben erst dann, wann in den ersten die Bäume schon eingeschlagen sind; den dritten, wann das Nemliche beim zweiten geschehen ist, und

Digitized by Google

so weiter. Der zweite, dritte Graben rc. bildet sich von selbst, weil man ohnehin allezeit Erde ausgräbt zur Bedekung der Wurzeln im vordern Graben.

Buzhofer. Nun, das versteh' ich wohl, wie du es meinst. Jezt zeige uns auch noch recht handgreiflich

Wie man Bäume sezet.

Simon. Auf das Einsezen kommt Alles an. Man hat es auch in dieser Kunst so weit gebracht, daß man Bäume zu allen Jahreszeiten, selbst dann, wann sie schon Blüte und Laub haben, versezen kann. Indeß thut man das doch nicht gerne und nur selten.

Buzhofer. Ist denn das Versezen alsdann künstlicher, oder schwieriger, wenn die Bäume schon Laub haben?

Simon. Das wollt' ich meinen. Gleichwie Bäume nicht beschnitten werden dürfen, wann sie schon im Safte stehen, so soll man sie auch nicht mehr ausgraben und versezen, wann sie schon Laub haben, oder auch nur im starken Triebe sind. Die beste Zeit zum Versezen ist von Mitte Oktober bis Mitte April.

Buzhofer. Gelt, und alsdann an Tagen, wann der Mond im Stier oder Wassermann ist?

Simon. Auf den Mond habt ihr gar nicht aufzumerken. Das ist ein ganz unnüzer Aberglaube. Was ihr aber hauptnothwendig zu beobachten habt, will ich euch gleich jezt vor euern Augen Handgriff für Handgriff zeigen. — Kommet mit mir heraus in den Garten.

(Simon und die Bauern gingen nun in den Garten, und — Ich hinterdrein auch nach.)

Da schauet her, Nachbarn, sagte Simon, hier ist eine ganz frisch gegrabene Baumgrube. Die hab' ich gestern Abends noch gegraben, um euch da das Baumsezen zu zeigen.

Sehet! Hier liegt die herausgegrabene obere Erde auf dieser Seite, und die untere schlechtere Erde liegt auf selbiger Seite dort. Da liegen auch etliche Steine, die ich heraussuchte. Den Rasen hab' ich bereits dorthin auf den großen Rasen-Haufen gebracht.

Buzhofer. Sapperment, ist das ein großer Haufe, lauter Rasen!

Simon. Hab' auf verschiedenen Pläzen noch mehr solch' zusammengefaulte Rasenhaufen. Da kann ich nun immerfort zu allerlei Gebrauch eine gute Erde haben.

Digitized by Google

Lippleder. Sieh, was liegt denn da neben der Grube noch für ein drittes Häufchen schwarze Erde?

Buzhofer. Sapperment, die ist schwarz und mürb'! Mußt sie ja extra hergetragen haben, Simon?

Simon. Ei, freilich. Die hab' ich zuvor durch ein eigens dazu verfertigtes Draht=Sieb gesiebt. Wer kein Draht=Sieb hat, kann sie auch durch eine enge Reitern reitern, und dieses feine kleine Erden=Häufchen ist dann zum Baumsezen die Hauptsache.

Ihr seyd so gut, Nachbarn, und helft mir geschwind die Grube ausfüllen! Hier sind Schaufeln. (Die Bauern — greifen zu und schaufeln die Erde in die Grube.)

Simon. He! Halt ein! Dich mein' ich, Buzhofer! Tausend = = das wäre gefehlt = =!

Buzhofer. Warum? Schaufst ja auch Erde ein.

Simon. Ja, aber derselbige Haufen dort, den du einschaufelst, ist ja die herausgegrabene untere Erde. Die darf nicht wieder auf den Boden hinunter: hab's euch ja schon gesagt. (Nach einer Weile.) = = Jezt ist's genug. Ganz voll darf die Grube nicht werden, einen halben Schuh hinein muß sie noch leer bleiben.

Buzhofer. Ei, warum denn einen halben Schuh leer?

Simon. Bis der Baum gesezt ist, alsdann erst wird die Grube ganz angefüllt. Jezt muß man den Baumpfahl einsteken. Sey so gut, Lippleder, hol' mir dort einen Pfahl her.

Lippleder. Ja, gleich, — wo ist denn einer?

Simon. Dort hinterm Schoppen=Dache lehnen genug. Hab' sie immer nach Duzenden vorgerichtet, jeden 8 Schuh lang, unten zugespizt und gebrannt, und schön glatt, ohne Aeste und Zaken, damit sich der Baum an ihnen nicht wund reibe.

Buzhofer. Ei, steht ja der Baum noch nicht, was thut denn der Pfahl schon da?

Simon. Den Pfahl muß man allezeit schon steken, wann die Grube bis auf einen halben Schuh angefüllt ist, ehe der Baum gesezt wird. Denn wenn der Baum schon steht, so könnte man den Pfahl leicht auf eine Wurzel steken und sie dadurch verderben.

Lippleder (bringt den Pfahl).

Simon (nimmt ihn und stekt ihn schön mitten in der Grube fest). So = =! Jezt, Lippleder, lege mit der Schaufel dort das durchgereiterte feine Häufchen Erde — verstehst du mich,

Digitized by Google

zur Halbscheid schön rings um den Pfahl in die Grube, und die andere Halbscheid laß noch draußen liegen.

Lippleder (fängt an, die feine Erde mit der Schaufel in die Grube zu werfen).

Simon (nach einer Weile). Nicht, Lippleder! Du wirfst ja diese feine Erde in der ganzen Grube zerstreut auseinander! Das wäre gefehlt! Du mußt sie schön rund um den Pfahl herum richten, daß es aussieht, als wenn sie da gleichsam ein Maulwurf aufgeworfen hätte.

Lippleder. Nun, so einen Scherrhaufen will ich leicht um den Baumpfahl herum machen. (Fängt an, einen recht schönen Maulwurfshügel herum zu bilden.)

Simon. Brav, so ist's recht, Lippleder! Auf diesem Maulwurfshügel von recht guter, und noch dazu durch eine Reiter gesiebter Erde, wird es den Wurzeln recht wohl bekommen.

Es ist zwar die rechte Zeit zum Baumsezen jezt schon vorbei, die Bäume stehen schon im stärksten Triebe voll Laub da. Aber auf die Art, wie ich es mache, getraue ich mir doch zu wetten, daß mir der Baum, den ich jezt sezen will, nicht zurükbleiben wird.

Buzhofer (schaut rings um sich auf dem Boden umher). Ei, wo ist denn der Baum, hab' g'glaubt, er wird auch schon parat da liegen?

Simon. Den darf man nicht lang in Luft und Sonne so herlegen, damit die feinern Haarwurzeln nicht troken werden. Sieh, dort liegt er beim großen Rasenhaufen: ich hab' ihn vor dem Mittags-Essen ausgegraben und die Wurzeln mit frischem Rasen aus dieser Grube da einsweilen zugedekt. Hol' ihn nur her!

Buzhofer (hat den Baum hergeholt). Sapperment! – Herr Jesus! Wer ist über den Baum gekommen? Haben ihm d'Aest' schier alle wurzweg abgeschnitten!

Simon (fängt hellauf zu lachen an). Je mein Gott! So hab' ich euch's doch deutlich gesagt, daß man die Bäume vor dem Versezen also zuschneiden muß. Und nun, da du den Baum so beschnitten siehst, scheint's dir eine ganz fremde, unerhörte Sache! Ei, Ei, Nachbarn! Wenn ihr blos Das recht in Sinn fassen wolltet, was ich euch vor Augen zeige, und nicht auch Das, was ich euch mündlich erkläre, so wär' ja Alles

Digitized by Google

umsonst. Zeigen kann ich euch nicht Alles, wie ihr's machen müßt, aber sagen. — Schau, Buzhofer! Es war fast gleich das Erste, wie du gekommen bist, daß ich dir gesagt habe, wie man vor dem Versezen eines Baumes die Zweige verstuzen soll. Da gabst du mir zur Antwort: „Ei, tausend! Da wäre ja der ganze Baum verschändelt und verdorben!“ — Jezt siehst du an meinem eigenen Baum', den ich mir doch gewiß nicht selbst verderben will, wie unbarmherzig man mit den Zweigen umgehen muß.

Buzhofer. Ei, wirst doch du selbst diesen Baum da nicht so verschnitten haben?

Simon. Nun freilich hab' ich das selbst gethan!

Buzhofer (sieht bald den Baum, bald Simon an).

Wieningauer. Na, der Simon wird's schon verstehen; hat ja schon viele tausend Bäume versezt.

Simon. Gib mir den Baum her, Buzhofer! Sehet jezt her, wie er hier bei jedem Schnitte, an den Zweigen sowohl, als an den Wurzeln, mit Baumkitt verstrichen ist! Das darf man ja nicht unterlassen. Indeß diese gar kleinen, unbeträchtlichen Schnitte hier brauchen nicht verstrichen zu werden.

Lippleder. Ei, da ist ja der Schaft hier auch verstrichen?

Simon. Er bekam unversehens da ein Verlezung, und was einmal Wunde heißt, muß verstrichen werden, sie mag an den Wurzeln, an den Zweigen, oder am Schafte seyn. (Stellt den Baum aufrecht, mit den Wurzeln in die Grube.) Schauet mir jezt zu, Nachbarn! Hier stell' ich den Baum mit den Wurzeln auf Buzhofers Maulwurfshügel. Aber da betrachtet diese schiefe Stellung! Ihr werdet selbst sehen, daß er so nicht gut stünde. Man muß ihn allemal von der geschiktesten Seite an den Pfahl hindrehen und darauf sehen, ob der Maulwurfshügel nicht zu hoch, oder zu nieder sey, damit der Stamm weder tiefer noch höher zu stehen komme, als er in seinem vorigen Standorte gestanden ist. — So - - - jezt steht er recht!

Lippleder (nimmt die Schaufel). Nun will ich gleich die grobe Erde da vollends darauf hineinschaufeln, (fängt an, hineinzuschaufeln).

Simon. Halt! das wäre gefehlt. Hab' ja die Wurzeln noch nicht gerichtet. Da schaut jezt her! Das ganze Wurzelwerk liegt hier über- und untereinander. Da muß nun jede Wurzel so gerichtet werden, — hoch oder nieder, wie sie vom Stamme

Digitized by Google

herausgewachsen; es muß Erde zwischen sie gethan werden, daß sie nicht an ihren Enden wie ein Zopf zusammenfallen, und eine auf der andern liege.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten. Du meinst, daß zwischen der tiefern und höhern allemal Erde komme.

Simon. Dabei müssen alle Wurzeln schön ausgebreitet, und nach allen Seiten hingewiesen werden, damit sie überall gleichmäßig auseinander wachsen und den Saft ringsumher an sich ziehen können. (Er richtet mit der rechten Hand die Wurzeln auseinander, und hält mit der linken den Baum. Da aber Buzhofer hinzu tritt und den Baum beim Schafte anfaßt und hält, läßt ihn Simon aus und beschäftigt sich blos mit den Wurzeln.) Nachbarn! Hier sehet diese zwei Wurzeln an! Hab' sie schon dreimal gerichtet, und immer fallen sie wieder auf einander, daß eine über die andere liegt. Das darf aber nicht seyn: da muß ich mit Erde helfen. (Thut mit der Hand Erde dazwischen). Jezt sehet her : : ! Nun stehen alle möglichst gleichweit auseinander. Nach dieser Lage bildet sich künftig oben die Krone des Baumes.

Lippleder. Six! akkurat stehen sie wie die Speichen eines Wagenrades im Zirkel herum!

Simon. Weil du die Schaufel schon in der Hand hast, Lippleder, so schaufle jezt die andere Halbscheid von der gereiterten feinen Erde schön auf die Wurzeln herein!

Lippleder (thut es.)

Buzhofer. Ah — Sapperment! diese Erde schlieft recht unter die Wurzeln hinein!

Lippleder. Glaub's schon, ist ja gereiterte Erde, und wie ein Mehl so fein, und dann hilft ihr Simon auch mit der Hand Weg machen und hineinschliefen.

Simon. Ja, die Hände darf man nicht schonen. — Buzhofer! jezt schüttele den Baum recht sanft nur ein wenig, doch geschwinde auf und nieder, daß die Erde recht unter die Wurzeln hineinrolle!

Buzhofer (thut es).

Simon. So : : ; Jezt ist's gut. Nun thu noch einige Schaufeln voll feine Erde her, Lippleder, daß sie eine Zwerchhand über die Wurzeln in der Höhe komme.

Buzhofer. Sapperment! Zulezt wird mein Maulwurfshügel so hoch, daß er einfällt.

Digitized by Google

Simon. Damit er nicht einstürzt, schaufle jezt von der gröbern Erde so viel rings um den Maulwurfshügel herum in die Grube herein, daß solcher rundum eingeschlossen wird und nicht auseinder rinnen kann, wann ich hernach Wasser darauf schütte. (Hält den Baum.)

(Buzhofer schaufelt Erde in die Grube und schließt den Maulwurfshügel recht schön so in die Mitte ein, daß er etwas niedriger, als die ihn umgebende gröbere Erde da liegt.)

Lippleder. Aber jezt darf ich doch die grobe Erde da vollends darauf hineinschaufeln?

Simon. Nein, noch nicht. Da würde ich meine Wette verlieren; denn alsdann könnte ich nicht gutstehen, ob der Baum davon käme.

Lippleder. Was — ? Ei, so bin ich doch begierig, was denn jezt noch geschehen muß! —

Simon. Nachbarn! Jezt kommt erst der Hauptvortheil beim Einsezen. Jezt kommt die Kunst, welche so lange Zeit das verschwiegene Geheimniß geschikter Gärtner war, wobei sie Niemanden zusehen liessen; die Kunst, welche sich im stolzen Triumpfe als Bürge stellt, daß der eingesezte Baum davon komme.

Buzhofer. Sapperment! Aber gelt Simon! das lehrst du uns auch?

Simon. O, ich thu mit Nichts geheim: Die Kunst, von der ich rede, heißt mit Namen:

Das Einschlemmen.

Die Bauern — (verstehen sich nicht darein.)

Simon. Halte den Baum wieder, Buzhofer! (Buzhofer hält den Baum. Simon nimmt die Sprizkanne, welche voll Wasser bei Seit' steht). Sehet mir jezt zu! Nicht darum, daß ich die Wurzeln begiesse, sondern zu dem Ende brauch' ich dieses Wasser, daß ich den ganzen Maulwurfshügel, so hoch und tief er ist, zu einem völligen Schlamm mache.

Lippleder. Ei, zu was hilft denn das?

Simon. Dieser Schlamm von der feinsten durchgesiebten, und noch dazu von einer sehr guten Erde, leget sich nun so fest und enge um die Wurzeln herum, und an sie an, daß diese gleich beim Einsezen in einen Stand kommen, als wären sie da so auseinander eingewachsen. Sie fangen sogleich an, sich anzusaugen, und der Stamm leidet im Zufluß der Säfte aus den Wurzeln gar keine Unterbrechung.

Digitized by Google

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da mag der Baum von der Versezung eben nicht viel merken.

Simon. Aber sehet jezt her, wie ich es mache! Man muß langsam, recht langsam giessen. (Gießt langsam eine ziemliche Menge Wasser auf den Maulwurfshügel, daß die feine Erde wie ein Brei wird.) Sehet, wie der Maulwurfshugel zusammenschwindet. —

Buzhofer. Sapperment! Stehen die obern Wurzeln jezt alle wieder heraus.

Simon. Desto fester stehen jezt die untern, weil alle feine Erde sich nun ganz enge hinuntergezogen und an die kleinsten Theile der Wurzeln angesezt hat. Wenn das Wasser vollends versessen, und die Erde ein wenig vertroknet ist, welches den Augenblik geschieht, werden die herausstehenden Wurzeln sorgfältig wieder mit feiner Erde zugedekt. So lange das Wasser noch da stehet, darf man keine Erde darauf streuen, noch viel weniger mit der Hand die nasse Erde berühren; das wäre gefehlt! Merket euch das jezt und immer auch für andere Fälle!

(Da das Wasser versessen, und die Erde schnell etwas getroknet ist, schaufelt Simon ein Paar Handvoll feine Erde auf die herausstehenden Wurzeln, und gießt nun abermal langsam Wasser darauf.)

Buzhofer. Sapperment! Werden ja die Wurzeln schon wieder bloß!

Simon. Thut nichts. Bringt man halt widerum feine Erde darauf, und das so oft, bis das Wasser sie nicht mehr hinunter reißt. Aber dort schau hin! Dort macht sich das Wasser eine ganze Hohlgasse auf die Seite hinaus, und rinnt alles quer über die grobe Erde hinüber.

Buzhofer. Sapperment, und die feine Erde rinnt auch mit weg!

Simon. Nimm die Schaufel und bring noch mehr grobe Erde um den Maulwurfs-Hügel, daß dieser tief liege; dann mag ich Wasser darauf gießen, so viel ich will, so kann Nichts mehr auf die Seite rinnen, sondern muß gerade hinunter sizen — auf die Wurzeln.

Lippleder. Wann ist's denn einmal genug, das Giessen?

Simon. Wann keine Luftblasen mehr aufsteigen und die Erde kein Wasser mehr annimmt. (Nachdem er noch etwas Wasser darauf gegossen hat.) Sehet, jezt ist es gut.

Lippleder. Darf ich jezt endlich die grobe Erde vollends d'rauf hineinschaufeln?

Digitized by Google

Simon. Du ewiger Schaufler, so schaufle! Aber wenn du selbst einmal Bäume einsezest, so sey damit ja nicht so hizig, und thu's ja nicht früher, bis alles so geschehen ist, wie du jezt gesehen hast.

Wieningauer. (Lacht und narrirt den Lippleder.) Verstand'n den G'sand'n! —

Simon. Die Grube wird nun dem übrigen Erdboden ebengleich angefüllt, den Sommer durch rund um den Stamm herum Hut breit eine Vertiefung gemacht, damit sich das Regenwasser da auf die Wurzeln seze, im Winter aber ist ein Hügel um den Stamm herum besser, damit der Frost nicht so sehr auf die Wurzeln eindringe. Ein Hauptstük ist es aber, daß von nun an in der Größe eines Wagenrades um den ganzen Stamm herum kein Gras und Unkraut mehr geduldet werde.

Buzhofer. Ah — warum denn das?

Simon. Kann ja Luft und Sonnenwärme nicht auf die Wurzeln eindringen, das Unkraut nimmt allen Saft, Thau, Regen ꝛc. weg, die Ausdünstung des Grases erzeugt Moos und schwammige Feuchtigkeiten an dem Stamme, und der Baum kann nicht wachsen. Ihr könnt indeß, wenn ihr wollt, Erdäpfel, Rüben, Bohnen, so anders in diesem Wagenradkreise herum bauen, welches dem Wachsthum des Baumes sehr zuträglich ist.

Buzhofer. Wär's nicht recht gut für den Baum, wenn man brav Dünger in die Grube thäte?

Simon. O freilich. Es müßte aber kurzer, recht verweseter Dünger seyn, und dürfte ja nicht an die Wurzeln oder an den Stamm ankommen. Wenn man in schlechtem Boden unten in die Grube eine Lage Dünger, dann eine Lage Erde, und so abwechselnd fort, bis die Hälfte der Grube herauf, halb Dung, halb Erde, legte, so wäre dieß freilich die beste Verbesserung des Erdreiches für Bäume. Nur will ich euch warnen, unzersezten Dünger zu nehmen, sonst ziehen sich Mäuse, Würmer und anderes Ungeziefer hinein, was für die Wurzeln gefährlich werden könnte.

Lippleder. Ich will mir solche Rasenhaufen zusammenführen, wie Simon hat, das gibt auch eine gute Erde, und so kann ich den Dünger auf die Felder brauchen.

Buzhofer. Was für ein Boden wäre denn eigentlich am Besten für die Bäume?

Digitized by Google

Simon. Wenn ihr sie nur so einsezt, wie ich's euch gezeigt habe, so kommen sie überall fort. Uebrigens liebt der Apfelbaum einen mäßig lehmig-feuchten Boden: der Birnbaum hingegen ein leichtes troknes Land; Zwetschgenbäume kommen im schwärzlich-sandigen Boden gut fort, Kirschen- und Wallnuß-Bäume aber gedeihen auf steinigen Anhöhen sehr wohl. Indeß braucht ihr da gar nicht engbrüstig zu seyn. Es ist dieß nur eine Antwort auf eure Frage, aber kein Gesez.

Lippleder. Aber gelt, Simon, wenn man einen Baum im Herbste sezt, so darf man ihn nicht einschlemmen?

Simon. Warum nicht?

Lippleder. Ei, wenn's jähling gefriert, so wird ja alles Wasser zu Eis, und die Wurzeln erfrieren?

Simon. Gerade das Gegentheil! Lippleder! Just das Einschlemmen schüzt die Wurzeln vor dem Erfrieren. Denn durch das Einschlemmen hängt sich die Erde wie ein Schlamm von Staub, ganz an die Wurzeln an, und Alles so beisammen, stekt dann gleichsam wie in einer warmen Bekleidung fest. Jedes, auch das zarteste Würzelchen, erhält seine gehörige Umschließung, nirgends ist oder entsteht später durch Nachsinken ein leerer Raum, wo sich Schimmel erzeugen könnte; der Baum steht fest und trozet allen Winden, die den frischgesezten Bäumen oft so nachtheilig sind.

Buzhofer. Aber, noch ein's, Simon! Ist das Versezen im Herbste oder Frühjahre besser?

Simon. Mir ist die Thätigkeit und das Leben des Früh-Jahres lieber, auch schon darum, weil die Baumgruben, wenn ich sie im Herbste ausgegraben habe, mit sammt der ausgeworfenen Erde über Winter fruchtbarer werden. Indeß mögt ihr immerhin auch im Herbste versezen.

Lippleder. Wie oft mußt du denn diesen Baum jezt den Sommer hindurch noch begiessen?

Simon. Ist gar nie mehr nothwendig. Wenn er aber in heissen Sommertagen nach recht langer Trokne einmal Abends begossen wird, ist's für ihn freilich eine Erquikung.

Buzhofer. Also ist der Baum jezt, wie er da steht, nun ganz und vollkommen beschikt?

Simon. Nein, es fehlt ihm noch etwas:

Das Anbinden.

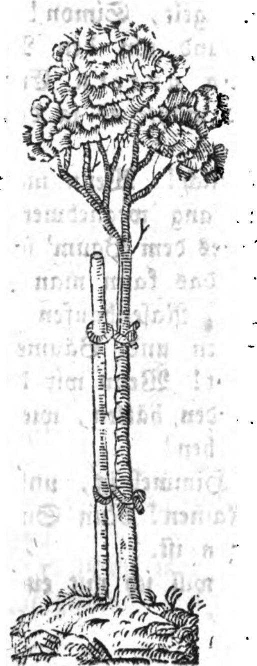
Buzhofer. Sapperment, ja! Da will ich gleich eine starke Weide holen.

Digitized by Google

Simon. Einstweilen bind' ich ihn nur mit diesem Baste da ganz loker an den Pfahl, damit er sich mit der Erde nachsezen kann. Erst nach 14 Tagen bind' ich ihn gehörig fest.

Buzhofer. Aber nicht wahr, mit Weiden?

Simon. Am Besten wäre es, wenn man aus altem, im Wasser erweichtem Leder, zwei Bänder nähme, und eines davon in der Mitte, das andere aber zunächst an der Krone des Baumes dergestalt anlegte, daß es Baum und Pfahl umfaßte, und die beiden Enden übereinander von hinten an den Pfahl könnten angenagelt werden. Solche Bänder halten oft 6 bis 10 Jahre aus. Uebrigens kann der Baum auch durch ein gedrehtes Stroh-Seil, oder mit Weidenschößlingen, welche jedoch jeden Herbst ausdorren und wieder erneuert werden müssen, angebunden werden, doch so, daß Baum und Pfahl sich nicht aneinander reiben können. Man schlingt das Band zweimal um den Schaft, legt es sodann zwischen Schaft und Pfahl über's Kreuz, und nun bindet man die beiden Enden um Pfahl und Stamm. So kann die Rinde nicht an den Pfahl hinkommen, und an Stellen, wo das der Fall wäre, kann man ein Stük von einem alten Filzhut, oder eine Handvoll Moos zwischen Pfahl und Baum thun.



Digitized by Google

Buzhofer. Wie lange braucht denn der Baum einen Pfahl?

Simon. Sobald ein Baum auf seinem Orte ganz fest gewachsen, und stark genug geworden ist, allen Winden zu widerstehen, so soll der Pfahl weggenommen werden, denn etwas schadet er doch dem Baume immer. Jezt merket euch noch dieses: der Pfahl muß jederzeit an der Mitternachtseite des Baumes gesezt werden, damit er ihm die Morgen- und Mittagssonne nicht nimmt und die kalten Mitternachtswinde etwas abhält.

Lippleder. Das muß ich sagen: brav ist das Ding, und spottleicht obendrein, wenn man's nur einmal gesehen hat, wie man's machen muß.

Simon. Durch's öftere Probiren, Nachbarn, lernt ihr's so gut, wie ich. Sobald man nur eine Sache einmal angreift ‥, s'geht hernach alleweil' besser. Wenn ihr von jezt an eure Bäume auf diese Art sezet und behandelt, so wachsen sie euch wie Weiden fort, und ihr werdet von einem Einzigen so gesezten Baum' eher Nuzen haben, und mehr Vortheil ziehen, als wenn ihr nach eurer vorigen Art dreisig pflanzet. In ein paar Jahren macht ein so gesezter Baum Schosse, daß ihr ihn nicht mehr kennet.

Buzhofer. Aber gelt, Simon! Wenn man sich auch die Müh' noch geben, und um den Maulwurfshügel herum statt der herausgegrabenen untern Erde eine bessere in die Grube bringen würde, so müßte es ja dem Baum noch wöhler thun?

Simon. Ei, freilich! Wenn man nur die bloße obere Erde aus einem Akerbifang wegnehmen und in die Grube bringen würde, so wäre dieses dem Baum' schon ein großer Vortheil.

Buzhofer. Nu, das kann man ja leicht thun. — Da will ich gleich anfangen, Rasenhaufen auf allen Pläzen anzulegen, und Gruben graben und Bäume sezen, wo nur einer Plaz hat. — Sapperment! Wenn wir das alles so, wie wir's jezt wissen, früher verstanden hätten, wie müßten unsre Bäume nun schon so schön da stehen!

Wieningauer. Himmel ja, unsere eingesezten Bäume auf den Aengern und Rainen! Nun Simon, sey so gut, und hilf uns da, wie zu helfen ist.

Simon. Nun, so will ich mit euch hinüber nach Dachsheim gehen.

Digitized by Google

Neuntes Kapitel.

Mittel, wie Bäume, welche nicht fortgedeihen wollen, schnell in Wachsthum kommen, ein ganz anderes Aussehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen sollen.

Dorf Dachsheim.

Buzhofer. Wir können dir's nicht genug danken, Simon, daß du dich mit uns herüber bemühet hast. — Sieh, das hier sind die eingesezten Bäume, welche nicht fortwachsen wollen!

Simon. Wie lange stehen sie denn schon hier?

Buzhofer Es ist heuer im dritten Jahre, daß wir sie gesezt haben.

Simon. Man sieht gar nicht, daß sie seitdem gewachsen wären, und auch für heuer zeigt sich kein Ansaz zu Sommer-Schossen. Aber, wie ich schon gesagt habe, es kommt einzig daher, weil ihr sie beim Einsezen an den Zweigen nicht beschnitten habt. Da ist nun die Wurzel kaum im Stande, das alte Holz zu ernähren, vielweniger daß sie ein neues treiben könnte. Und so würden die Bäume etwa noch ein paar Jahre schmächtelnd da stehen und endlich ganz absterben.

Buzhofer. Was sollen wir aber nun machen damit?

Simon. Da ist gar kein anders Mittel, als daß man ihnen vor Allem alle Aeste nach der Vorschrift, die ich euch schon gegeben habe, wegschneide.

(Er fängt an, mit dem Gartenmesser an einem Baum' alle Aeste platt am Stamme wegzuschneiden, bis auf drei schöne Hauptäste, welche er auf vier Augen zurükstüzet.)

Lippleder. Aber, der Tausend! Man soll ja doch meinen, daß Sünd und Schad sey, ihnen auch diese Aeste noch wegzuschneiden, da ohnehin keine wachsen wollen?

Simon — (der die Wunden mit dem Baumkitt verstreicht): Ihr werdet nun sehen, was dieser Baum bis Jakobi für lange neue Aeste machen wird! Von nun an kann erst die Wurzel zu Kraft kommen, da sie nicht so viel Holz zu ernähren hat; und ist sie dann einmal bei Kräften, so wird sie so viel Saft in den Stamm hinauf schiken, daß der ganze Baum auf einmal ein neues Leben bekommt, was ausserdem nie geschehen könnte.

(Geht zu einem andern Baum.)

Wieningauer. Nicht wahr? dem hier thut's doch ein wenig besser, der treibt ziemlich viel Aeste?

Digitized by Google

Simon. Was nuzen denn diese Aeste da so tief herunten beim Boden? Das ist ja ein ganzer Zottelbusch, eine Staude. So weit ihr, auf den Zehen stehend, mit der Hand hinauf langen könnet, müßt ihr keinen Ast dulden. Die vielen Aeste da herunten rauben dem Schafte allen Saft und der Baum kommt nicht in die Höhe. (Fängt an, alle Seitenäste, so weit er reichen kann, platt am Stamme wegzuschneiden.)

Lippleder. Ei, jezt hat er gar keinen Ast mehr, bis oben die paar kleinen Zweige.

Simon. Die werden sich nun verstärken und heuer noch groß und lang werden. Die Wurzel verwendet jezt alle Säfte und Kräfte auf diese paar kleinen Zweige; es werden bis gegen Johanni hin neue Sprossen hervortreiben, der Baum wird eine schöne Krone bilden, und das Alles oben doppelt ersezt bekommen, was ich unten weggeschnitten habe. Jezt wird die Staude erst ein Baum! (Geht zu einem andern Baum.) Was ist denn das für ein buklichtes, krummes Geschöpf? Soll etwa das auch ein Baum werden? Was bildet ihr euch denn ein? Der muß eine Zwerch-Hand vom Boden weg abgeschnitten, dort gepelzet, und aus dem veredelten Zweige ein neuer Stamm gebildet werden; denn dieser da wird nie ein Baum —. Solche gar krumme Stämme, die nacheinander zwei, drei Kniee haben, taugen doch gar nichts. Sezet allen Solchen beim Boden ein edles Zweig ein, und da die Wurzel stark und kräftig ist, wird das kleine Zweig schnell zu einem schönen geraden Stamme wieder aufwachsen. Hernach mehr davon! Diese Mißgestalt würde ja niemals Früchte tragen und den Winden Troz bieten können. (Geht zum nächsten Baum.) O — Spektakel! was gib'ts hier? Da haben sich die Ameisen gänzlich unter das Wurzelwerk hineingeniftet und alle Blätter am Baume sind welk.

Die Ameisen müssen gänzlich vertilgt und vertrieben werden. Im Winter, wo sie vor Kälte starr werden, kann man sie sammt ihren Haufen in einen Korb fassen und verbrennen; und im Sommer mit todten stinkenden Fischen verfolgen und vertreiben.

Nur Muth und Fleiß: auf meinen Gründen gibt's wenig solche Insekten, da ich sie überall verfolge, und, ehe sie über Hand nehmen, im Keim schon ausrotte.

Aber höret, Nachbarn! Da sehe ich an allen Bäumen so viel Schmarozermoos. Das saugt ja die Bäume ganz aus, und hindert sie in ihrem Wachsthume. Um dieses schädliche

Digitized by Google

Moos (Mies) wegzubringen, dürft ihr nur die Bäume das Jahr hindurch einigemal mit einem Stüke grober Leinwand abreiben. Oder nehmt ungelöschten Kalk, löschet denselben, und wenn er sich gesezt hat, so gießt das Wasser, welches oben darauf steht, ab, und bestreicht die Bäume mittelst eines Pinsels mit diesem Wasser nur einigemal, so wird das Moos sich in kurzer Zeit verlieren.

Es kann auch mit einem hölzernem Spaten, und noch leichter mit steifen Bürsten weggepuzt werden, am Besten nach einem Regen, wo das Moos viel weniger fest auf der Rinde sizt, als sonst. Mit Wasser und Bürste wird der Same des Mooses aus den Rizen weggespült und der Baum erfrischt.

Dieses Moos dürft ihr durchaus nicht dulden. Es besteht aus lauter ausserordentlich feinen Pflanzen, die in den Rizen und Unebenheiten der Rinde Wurzel gefaßt haben und auf Kosten des Baumes sich da nähren. Sie ziehen nicht blos viele Säfte heraus, sondern hindern hauptsächlich die Ausdünstung des Baumes und die natürliche Bewegung seines Saftes, geben allerlei schädlichen Insekten einen nachtheiligen Aufenthalt, und der Schade dringt immer tiefer. Gebt euch also Mühe, daß ihr dieses Moos wegbringt!

Wie wird wohl das Erdreich ausschauen? (Er gräbt auf ein paar Pläzen die Erde auf.) Das Erdreich wäre dem Wachsthum der Bäume recht angemessen, nur die Gruben habt ihr nicht recht gegraben. Wenn ich das Erdreich nicht gut gefunden hätte, würde ich euch gerathen haben, neue Gruben zu graben, bessere Erde hinein zu thun und die Bäume umzusezen. Allein hier ist das nicht nothwendig. Aber nur der dike Grasboden ist ein Haupthinderniß für das Wachsthum der Bäume. Da ist's nicht möglich, daß die Bäume gedeihen können.

Lippleder. Es stehen doch die größten und schönsten Obstbäume auf mehrern andern Pläzen im Grasboden herum: so kann ich mir nicht einbilden, warum das Gras so schädlich für sie seyn sollte?

Simon. Erwachsene Bäume mögen sich mit ihrem starken Wurzlwerke die nöthige Nahrung unter dem Grase wohl erkämpfen, aber junge Bäume, mit schwachen, feinen Wurzeln, können in einem Grasboden schlechterdings nicht gedeihen; denn der dike Filz des Grases verschlingt jeden Regen- und Thau-Tropfen, läßt die Einwirkung der Sonne und Luft nicht auf die

Digitized by Google

Wurzeln des Baumes kommen, und diese stehen in einem solchen Grasboden immer kalt und dumpfig da. Die Zweige bekommen nur ein kleines Laub, und der Baum schier gar keinen Wuchs, denn die jungen, außerordentlich zarten Seitenwurzeln müssen allen Saft, den sie aufsuchen wollen, den herrschenden Gras-Wurzeln überlassen.

Nachbarn! Da wäre gar viel darüber zu reden. Gebt euch einmal die Mühe, und räumet alle Monate das Unkraut und das Gras auf zwei Schuh weit um den Stamm herum auf die Seite, so werdet ihr sehen, daß die Bäume wie neugeboren aufleben und zehnmal stärker treiben, als zuvor.

Lasset euch die geringe Mühe, die ihr da haben mögt, nicht gereuen; sehet voll freudiger Hoffnung immer vorwärts auf die wohlthätigen Folgen und auf den großen Segen, der daraus in wenigen Jahren nicht blos für euch, sondern auch für eure Kinder erwachsen wird.

Buzhofer. Nun, es soll künftig an gehöriger Mühanwendung nicht fehlen. Sag' uns nur jezt das eigentliche Mittel, wie wir diesen Bäumen da am Geschwindesten helfen können!

Simon. Habt ihr es denn nicht so eben schon gehört, wo es fehlt, und wie ihr helfen müßt? Der erste und nothwendigste Handgriff ist das Wegschneiden aller Aeste so weit hinauf, als ihr, auf den Zehen stehend, mit der Hand reichen könnet. Bis dorthin müssen alle Aeste platt am Stamme abgeschnitten werden. Solches muß auch oben selbst geschehen; einzige 3 oder 4 Zweige, welche zu Hauptästen des künftigen Baumes am Passendsten sind, bleiben dort stehen, werden aber auch bis auf vier Augen zurükgestuzt, und zwar mit Ueberlegung auf die Art, wie ich euch den Schnitt schon gezeigt habe; nämlich: schön oberhalb einem Auge, das als künftiger Ast am Geschiktesten steht. (Schneidet mehrere Bäume so zu). Da sehet, wie unbarmherzig man darein schneiden muß! Nun werden die durch das Versezen geschwächten Wurzeln mit den Zweigen in ein gleiches Verhältniß gesezt; nun werdet ihr bald mit Lust und Freude den neuen Wuchs dieser beschnittenen Bäume anstaunen!

Lippleder. Gar so stark, hätte Ich geglaubt, soll man die Bäume doch nicht verstümmeln! —

Simon. Je schärfer die Bäume jezt zurükgeschnitten werden, desto mehrere und längere Zweige wachsen in der Folge neu hervor.

Buzhofer. Also ist das Beschneiden das einzige Mittel, das du uns angibst?

Digitized by Google

Simon. Nicht das einzige, aber das erste und nothwendigste ist es.

Es gibt auch noch eine gewisse künstliche Düngungsart, womit man die Bäume recht in Wuchs bringen kann. Man nimmt 2 Schubkarren voll frische fette Kuh-Fladen, 6 Maaß Rindsblut, das ihr euch von einem Mezger gar leicht verschaffen könnt, und 48 Maß Wasser, mischt und rührt alles sehr wohl unter einander, und läßt es sodann wenigstens 3 Tage hindurch, oder auch noch länger stehen. Dann wird im Frühjahre oder Sommer bei trokner warmer Witterung, da die durstige Erde recht empfänglich ist, etwa eine quere Hand tiefe Grube rings um den Stamm herum, ohne die Wurzeln zu entblössen, ausgeräumt, und nach der Größe des Baumes eine oder zwei Kannen voll von dieser Mischung darein gegossen. Die Grube bleibt die Nacht über offen, damit das faulende Wesen ausdünsten kann, und erst dann wird sie wieder eingeebnet. Man kann diesen Guß nach Beschaffenheit des Erdreiches öfters, und bis dreimal den Sommer hindurch wiederholen.

Buzhofer. Ei, das will ich wohl noch öfters, als dreimal thun, wenn es die Bäume brav in Wuchs bringt.

Simon. Allzuviel würde schaden, statt nüzen. So würde auch ein Mistdünger auf die Wurzeln das größte Unheil stiften. Dagegen gibt ausgestochener und zusammengefaulter Rasen für alle Bedürfnisse einen guten und unschädlichen Dünger. Aber nur hütet euch vor dem Fehler, welchen Einige dadurch begehen, daß sie dem Baume eine Wohlthat zu erzeigen glauben, wenn sie um die Wurzeln der Bäume herum hohe Hügel von guter Erde anhäufen. Anstatt das Wachsthum der Wurzeln zu befördern, zerstört man denselben vielmehr, weil durch die diken Erdhügel die Sonnenwärme nicht mehr durchdringen, und selbst der Regen nicht mehr so kräftig auf die Wurzeln wirken kann.

Buzhofer. Wenn wir nur die Ameisen und den Mies von den Bäumen auch so leicht wegbringen könnten!

Simon. Die schwarzen großen Ameisen kann man leicht aufsuchen und sammt ihren Nestern zerstören; die rothen brauchen schon mehr Fleiß, aber nach und nach wird man ihnen auch Meister. Wenn man ihnen einen Bratenknochen, oder im Mai eine Anzahl getödteter Maikäfer, oder einen geschundenen Frosch, auf mehrere Pläze legt, so versammeln sie sich nach den Tausenden da herum, wo man sie dann mit siedendem Wasser,

Digitized by Google

oder auf eine andere Art tödten kann. Es gibt zwar noch eine Menge Mittel, wie man sie vertreibt; allein so wie Ich euch gerathen habe, werdet ihr am Sichersten damit fertig.

Das Moos scharret von großen und kleinen Bäumen, wie ihr könnet, mit einem Span, oder mit einer stumpfen Sichel, oder mit einem Trogscharer herunter. Und wollet ihr haben, daß sodann gar kein Moos mehr an den Bäumen wachse, so waschet sie alle Jahr mit einer kalten Lauge von 2 Handvoll buchener Asche, und 1 Handvoll Salz, wozu man so viel siedendes Wasser gießt, als man sonst zu einer Lauge braucht.

Dann unterlasset ja nicht, um den Stamm herum den Boden immer von Gras und Unkraut rein zu halten! Das ist eine Hauptsache, die ich euch nicht genug anrathen kann. Denn die größern Wurzeln der Bäume haben wieder eine Menge kleinerer Wurzeln, welche dicht unter der Erde fortgehen, die Nahrungssäfte aus der Oberfläche derselben einsaugen und den größern Wurzeln zuführen. — Diese Wurzeln gehen vorzüglich immer dahin, wo sie einen bessern und nahrhaftern Boden antreffen, wie sich dieses leicht daraus abnehmen läßt, daß, wenn man nicht weit von einer mit Erde bedekten Wurzel einen mit Wasser angefeuchteten Pferdeschwamm hinlegt, die Wurzel sich immer nach dem Schwamme zu hin neigt, und demselben, wie man ihn nach und nach fortrükt, in allen Richtungen nachfolgt. Wenn nun aber überall Gras und Graswurzeln sind, wo die feinen Thauwurzeln der Bäume nur immer sich hinwenden, wo wollen sie denn da eine Nahrung finden? Denkt nur selbst ein wenig nach! Ich wiederhole hier mein Versprechen: daß durch fleißige Anwendung der euch angerathenen Mittel: vor Allem aber — durch Wegschneiden der Aeste, Wegräumung des Grases auf dem Boden, und Auflokerung der Erde, eure Bäume hier schnell in Wachsthum kommen, ein ganz anderes Aussehen erhalten, und auch gar bald Früchte bringen werden.

Wofern ihr es aber nicht so macht, so wird nie etwas aus euren Bäumen werden. So groß eure Freude an der Baumpflanzung jezt seyn mag, so sehr würde euch bald alle Lust dazu wieder vergehen.

Ich kenne Gutsbesitzer, welche viele Jahre fort ausserordentlich viel Bäume angepflanzt haben, und — doch findet man in ihren Gärten noch keine großen Bäume. — Warum? Weil sie die jungen Bäumchen nicht recht behandelt, nicht recht beschnitten und eingesezt und recht gepflegt haben.

Digitized by Google

Der Baum ist die größte Pflanze auf der Welt. Er darf also nicht wie ein kleines Zwiebelgewächs in ein Loch eingestekt werden, und muß in seinem Wachsthume ringsherum immer gute Nahrung finden, sonst werden die meisten nach einiger Zeit verbutten und absterben, oder die wenigen, die sich in ihrer Dürftigkeit fortbringen, werden nur kurze und sehr schwache Jahrestriebe machen, und endlich, nach langer Zeit, elende Früchte hervorbringen.

Lippleder. Ei, — die Früchte können ja deßhalb nicht größer oder kleiner werden; sie werden halt die Art, wovon das Zweig aufgepelzt worden!

Simon. Was sagst du? Da irrest du dich weit! Es kommt gar viel auf den Standort der Bäume, und auf die Nahrung an, die die Wurzeln im Boden finden. Ich weiß Bäume, welche die ersten zehn Jahre große Früchte, später aber immer und immer kleinere gebracht haben. Warum? Theils, weil sie von andern Bäumen zu sehr überschattet, und von der Sonne nicht mehr erwärmt worden sind, theils, weil die Wurzeln, als sie weiter auseinander wuchsen, die gute Nahrung nicht mehr fanden, welche man ihnen in dem verbesserten Erdreiche in der Nähe verschafft hatte. Da müßt ihr also meiner Anweisung ja gleichwohl in allen Stüken Punkt für Punkt nachkommen!

Also: wie ihr die Bäume in Wachsthum bringen könnet, hab' ich euch nun gesagt. Aber wenn sie dann groß sind, und schlechte Früchte bringen, wo sie gute haben könnten, ist es doch auch wieder verdrießlich. Denn man hat jezt gar auserlesene gute Obstsorten, die man vor mehreren Jahren nicht hatte. D'rum will ich euch auch das Mittel lehren, wie ihr von allen euren Bäumen, jung und alt, groß und klein, bessere Sorten, als sie vorher getragen haben, oder künftig tragen würden, bekommen könnet.

Buzhofer. Was? Wie? auch große Bäume, die schon getragen haben, sollen durch dein Mittel in Zukunft bessere Sorten bekommen? Je — Sapperment! solche Bäume hätten wir ja hie und da genug. Aber — halt! — Na, was hab' ich denn sagen wollen? (Besinnt sich.) Es kann ja schier nicht möglich seyn! — Ich meine halt schon hübsch große Bäume, die schon 10, 20, 30 Jahre alt sind, ob du mit deinem Mittel diesen auch noch helfen kannst?

Simon. Ja, allerdings. Höret, wie man das macht!

Digitized by Google

Zehntes Kapitel.

Wie man von bereits tragbaren, erwachsenen Bäumen bessere Sorten, als sie vorher getragen haben, erhalten kann.

Simon. Ich hause erst gegen 11 Jahre zu Lichtendorf, und habe seitdem alle alten Kirschen=, Zwetschgen=, Birn= und Aepfelbäume, die meinem Vater nur ein paar Körbe voll schlechtes, saures und kleines Obst geliefert haben, in recht fruchtbare Bäume mit den köstlichsten Tafelfrüchten umgeschaffen. Und so könnet ihr es auch machen: jeder Bauer könnte es so machen!

Zeigt mir einmal einen Apfelbaum, der schon etwas erwachsen ist und schlechte, kleine Früchte hat!

Buzhofer. O, mein herzgoldener Simon! gleich; — komm nur etliche Schritte mit mir! Dort = = nächst hinter der Stadel=Eke steht so einer.

Simon. (Bei dem Baume.) Was thut denn diese Hollerstaude hier unterm Baume? Die muß alsogleich weg! Zwei Gewächse auf Einer Stelle thun kein gut. Ein Baum muß freien Plaz haben! (Betrachtet den Baum von unten bis oben.) Er ist gesund und bei Kräften, mithin kann ihm durch

Das Umpropfen

zu der schönsten und köstlichsten Tafelfrucht geholfen werden.

Lippleder. Halt! = = Was heißt denn das: Umpfropfen?

Simon. Dem Baume neue Aeste auffezen, welche ein besseres Obst tragen, heißt ihn umpfropfen.

Buzhofer. Was? — Sapperment, das wäre wieder so eines von deinen Kunststüken!

Simon. Es ist nichts Leichteres, als Dieses, und jeder Bauer könnte gleichsam zum Zeitvertreib gar viele aufgeschossene Holzbirn= und Holzäpfel=Bäume auf seinen Rainen und Aengern herum noch veredeln.

Lippleder. Was ist denn das: Veredeln?

Simon. Veredeln will so viel sagen, als: machen, daß der Baum bessere und edlere Früchte trägt, als er seiner wilden Natur noch tragen würde, also: — einen Baum durch Pfropfen oder sogenanntes Pelzen zwingen, daß er gerade die gute Sorte bringen muß, die ich wünsche.

Lippleder. Ah, so wohl! Nun, jezt weiß ich, was Umpfropfen, und was Veredeln heißt; aber wie man es macht? darauf bin ich begierig.

Digitized by Google

Simon. Will's euch Alle gar leicht lehren. Diesen großen Apfelbaum da will ich gleich vor euren Augen umpfropfen, und in drei Jahren muß er mit dem schönsten Tafelobste prangen! (Besinnt sich auf einmal) Aber, jezt denk' ich erst daran, daß es zum Umpfropfen schon zu spät im Jahre seyn wird.

Buzhofer. Auweh! Sapperment, wie so?

Simon. Wenn man einen Baum im Frühjahre umzupfropfen Willens ist, so soll man diejenigen Aeste, welche man umzupfropfen gedenkt, schon dazu herrichten, eh' der Baum in Saft kommt, also im Februar oder März.

Lippleder. Und wie muß man denn die Aeste da herrichten?

Simon. Man muß sie absägen. Aber da müßt ihr euch nicht vorstellen, daß man die Aeste platt beim Stamme absägen soll. Man muß noch Schuh lange Stumpen stehen lassen.

Lippleder. Jezt = = halt! Da muß ich fragen: was denn die Stumpen noch am Stamm' thun?

Simon. Auf diese Stumpen werden dann die Reiser von edler Fruchtart eingepfropft, damit sie als neue Aeste wachsen.

Lippleder. Diese Reiser?

Simon. Ja; und das geht ausserordentlich schnell; ihr könnt euch's vorstellen, weil im dritten Jahre schon das Obst daran hanget. Denn da der Baum nicht versezt wird, bleibt er in seinem vollen Wurzelvermögen und in stärkster Triebkraft. Er arbeitet und treibt nun alle Stärke und Säfte in die edlen Zweige, und das wird euch dann ein Wuchs, den man schier mit Augen vorwärts schreiten sieht.

Lippleder. Nu, so soll's denn gleich den nächsten Hornung über all' meine Bäume losgehen! — Also die Aeste muß man absägen?

Simon. Ja aber nicht bis zu der Propfstelle, d. h. nicht bis dahin wo ihr das edle Reis einpfropfen wollt.

Lippleder. Wo muß denn das edle Reis eingepfropft werden; wo ist denn die Pfropf = Stelle?

Simon. Die ist etwa eine zwerche Hand vom Stamm weg, da ist's am Besten.

Lippleder. Ei, wär' ja gescheiter, wenn man das edle Reis weiter weg vom Stamm einsezte, in den langen Aesten draussen, so dürftens nicht wieder von Neuem so lang nachwachsen?

Digitized by Google

Simon. Davor hüte Dich, Lippleder! Es würden Dir rükwärts der Pfropfstelle dann wieder so viele wilde Holzäste nachwachsen, daß Du Dich derer gar nicht mehr erwehren könntest; das edle Reis vorne würde ohne Trieb und Kraft bleiben und auch für die Windstöße nicht so fest auswachsen, wie vom Stamm weg. Wohl aber muß man beim Absägen der Aeste, im Hornung, noch einen Schuh länger hinauf, als wo man einpfropfen will, Holz lassen.

Lippleder. Warum denn das?

Simon. Damit bis zu dem Zeitpunkte, wo man das edle Reis einpfropfet, also vom Hornung bis Ende April, die Pfropfstelle durch Luft und Frost nicht austrokne. Denn gleich da, wo der Ast abgesägt ist, vertroknen die Säfte, mithin läßt man aus Absicht jezt noch einen Schuh lang mehr Holz, als man braucht, zum Schuz der tiefern Pfropfstelle.

Buzhofer. Aha, wenn man dann im April pfropfen will, schneidet man erst den Stumpen noch bis zu einer zwerchen Hand vom Stamm weg ab?

Simon. So ist's. Und dann wird man bei der Pfropf-Stelle frisches, saftiges Holz finden.

Lippleder. Wird denn nicht schon gleich auch im Febraur gepfropft?

Simon. Nein, hab's ja schon gesagt: Gepfropft wird dann erst, wenn sich die Rinde gut lösen läßt, zu Ende Aprils oder Anfangs Mai, wenn der Baum eben ausschlagen will, nur daß er noch nicht grün ist. (Geht ein Paar Schritte zurük und betrachtet lange, und von allen Seiten die Aeste.)

Lippleder. Nun, daß Du etwa schon wieder ein Hinderniß siehst.

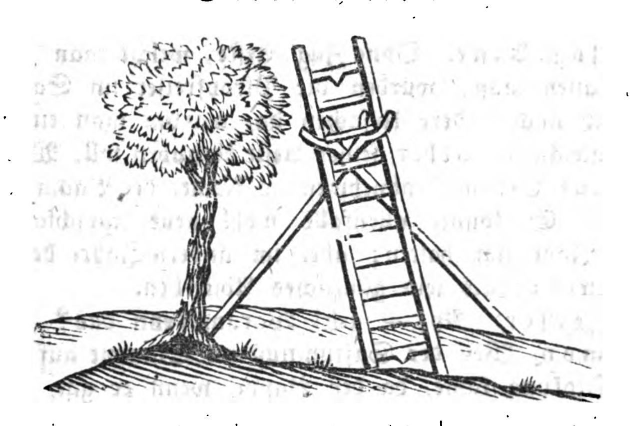
Simon. Ich schau' mir nur die schiklichsten Aeste zum Umpfropfen zusammen. Man muß den Baum zuvor studiren und ordentlich vorher erst in Gedanken umschaffen, eh' man Hand an ihn leget. Es ist nicht ein Ast so passend zum Umpfropfen, wie der andere. Die Aeste, so man umpfropfet, sollen hernach in ihrem neuen Triebe eine schöne runde Krone bilden; der Baum soll nicht einseitig werden, d. i., auf der einen Seite viel, und auf der andern wenig Aeste bekommen. Ueberlegung, sag' ich immer, muß jedem Handgriffe vorangehen. (Zu Buzhofer) Da soll ich jezt eine Leiter haben.

Buzhofer (geht und bringt eine).

Digitized by Google

Simon. Die ist aber recht unbequem zu allen Baumgeschäften. Da dürfet ihr euch nur zwei Stangen dazu machen, die oben eine Gabel haben, so habt ihr die allerbeßte

Gartenleiter.



Buzhofer. Je — eine solche hab' ich vorhin bei Dir gesehen, Simon!

Simon. Nun, so darf ich dir keine Beschreibung davon machen. Diese Leiter ist sehr einfach und bequem. Die Stangen müssen ein Paar Fuß länger seyn, als die Leiter ist, weil sie immer schräger zu stehen kommen. Machet euch eine, und ihr werdet finden, wie dienlich sie überall ist. Nicht blos zum Veredeln, oder Beschneiden der Aeste, auch zum Abnehmen des Obstes, Absuchen der Raupen und so Anderm, ist sie immerfort nothwendig. Man kann sie von jeder Seite in beliebiger Schräge vor den zu bearbeitenden Baum stellen, und darauf bis auf die oberste Sprosse hinaufsteigen, ohne daß man zu besorgen hat, daß sie wanke oder umfalle. (Steigt auf die Leiter hinauf zu den Aesten.) Jezt sehet mir halt von drunten zu, so gut ihr könnt! (Fängt an, einen Ast abzusägen.) Da muß ich euch aufmerksam machen, Nachbarn! daß ihr, wenn ein Ast schon bald durchgesäget ist, allemal vorbeugt, damit nicht bei seinem Absinken unten das Holz, oder die Rinde sich aufschlizen. Sehet, dieser Ast ist jezt bald so weit durchgesäget, daß er fällt, mithin mach ich nur von unten, gegen den Schnitt zu, einen Gegenschnitt, so schlizet er sich beim Absinken nicht.

Er schneidet nun am ganzen Baume in der Rundung herum 17 Aeste, und zulezt auch noch den allerobersten Gipfel des Baumes ab.

Digitized by Google

Jezt betrachtet den Baum, ob die Stumpen nicht schön gleich von allen Seiten einen Zirkel bilden? ! (Steigt auf der Leiter herab.)

Lippleder. Warum steigst du denn herab? Schneidest du denn die übrigen Aeste nicht auch ab? Sind ja noch einige daran!

Simon. Die andern müssen heuer noch stehen bleiben, als — Zug-Aeste. Ohne Zug-Aeste, welche man dem Baum' jederzeit lassen muß, würden die Pfropfreiser in Saft erstiken. Dann sind noch andere Ursachen da, warum man einen Baum niemals gleichzeitig aller seiner Aeste berauben soll. Würde ich sie jezt alle auf Einmal abnehmen, so könnte der Baum leicht ganz absterben. Er könnte allenfalls wohl neue Ausschläge machen und ein Jahr sich halten; aber im andern Jahre darauf wäre Nichts gewisser, als sein gänzliches Absterben.

Buzhofer. Ah — geh! Warum denn das?

Simon. Weil der Saftumfluß im Stamme auf einmal zu sehr in Stokung käme, da der Baum, wenn er gar keine Aeste, folglich auch keine Blätter mehr hätte, die nöthige Nahrung nicht mehr einsaugen, und seine Feuchtigkeiten nicht mehr ausdünsten könnte.

Buzhofer. Wie? — Was hast du gesagt — von den Blättern, vom Einsaugen und Ausdünsten?

Simon. Die Blätter sind nicht etwa nur zur Zierde der Gewächse nothwendig, sondern auch zu ihrer Erhaltung; vorzüglich bei Bäumen. Denn die Blätter müssen die Gewächse eben so gut mit nähren helfen, als die Wurzeln.

Lippleder. Ei, wie kann man denn das wissen?

Simon. Man sieht ja, daß manche Pflanzen bei sehr wenig Wurzeln dennoch in dem trokensten Boden fortkommen, und recht fett und saftreich darinn wachsen, oder daß Bäume, denen die Blätter von Raupen (Würmern) abgefressen sind, häufig eingehen; ohne daß Zweige, welche einen geilen und starken Wuchs haben, in diesem Wuchse nachlassen, wenn ihnen die Blätter genommen sind.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; das hab' ich selbst schon hundertmal beobachtet.

Simon. Eben so gewiß sind die Blätter auch zum Ausdünsten bestimmt. Sie haben dazu eine ganz eigene Gestalt und Beschaffenheit, und sie sind ausser der Oberhaut noch mit Lagen

Digitized by Google

eines nezartigen Gewebes umgeben, haben neben den Haupt-Blättern noch Aesteblätter, Nebenblätter, Ranken u. s. w.

Buzhofer. Das ist wunderbar! Davon hab' ich noch nie was gehört.

Simon. Ich hab' Dir schon einmal gesagt: der Baum lebt, ißt und trinkt und athmet. Es ist höchst erstaunungswürdig, wie die verschiedenen einzelnen Theile zu einem Ganzen zusammenwirken. Die Blüte, die Rinde, das Holz, der Splint, das Mark, die inneren Gefässe, die Fibern und Fasern — und der Umlauf der Säfte — Alles reißt uns hin zur Bewunderung der Allmacht und Weisheit des Schöpfers. Ein einziger einfältiger Baum ist für das ganze Menschengeschlecht ein genügender Prediger — über das Daseyn Gottes!

Buzhofer. Aber — um aller Welt Wunder willen: was saugen denn eigentlich die Blätter ein, und was dünsten sie aus?

Simon. Ob sie wirkliche Nahrungstheile aus der Luft, oder wahrscheinlicher die Luft selbst, als Nahrungstheil, in sich saugen, kann ich euch nicht sagen. Das, was sie ausdünsten, sind nicht blos Feuchtigkeiten, sondern auch verschiedene Luftarten, die häufig sehr gefährlich sind, fast so, wie bei dem Menschen, der eine Stikluft ausathmet. Man hat durch Beobachtung und Rechnung gefunden, daß zehntausend Baumblätter in 24 Stunden Eintausend siebenhundert Pfund Feuchtigkeit ausdünsten müssen!

Buzhofer. Nu, da seh' ich jezt freilich wohl, daß man einem Baume seine Aeste nicht alle auf Einmal nehmen darf.

Simon. Auch denjenigen Aesten, die man absäzet und pfropfet, kann man hie und da am schiklichsten Orte, den einem Jeden seine Ueberlegung zeigen wird, kleine dünne Zweiglein lassen, die den überflüssigen Saft aufnehmen, damit nicht dem eingepfropften edlen Reise zu viel Saft zuschießt und es ertränkt. Jeder Ast hat aber freilich keine solche Zweiglein, und zu viele dürfte man doch auch wieder nicht stehen lassen, sonst würden sie dem edlen Reise gar zu viel Saft rauben, daß es vertroknete.

Buzhofer. Sapperment, da braucht's aufpassen.

Simon. Es ist so schwer nicht, als man glaubt, wenn man nur einmal daran in Arbeit ist. Die Handgriffe geben sich von selbst; und wenn man die Sache vor Augen hat, sieht man selbst überall leicht, was Noth thue, oder was nüzlich oder schädlich sey. Ich wette, wenn ich jezt nach Haus ginge, und euch meine mitgebrachten Pfropfreiser hier zurükließe,

Digitized by Google

so würdet ihr, wenn ich Morgen wieder käme, diesen Apfelbaum da recht ordentlich gepfropft haben!

Buzhofer. Ho, da würdest du schön ankommen, wir wüßten mein' Seel' den ersten Handgriff nicht, den wir jezt zu thun hätten.

Simon. Wie? Darfst ja nur hier diese Pfropfzweige zurichten und sie auf die Stumpen oben in die Rinde pfropfen.

Lippleder. In die Rinde pfropfen? — Was ist denn das?

Simon. In die Rinde, in die Krone, oder in den Saft pfropfen, ist all'weg einerlei. Und dieses Pfropfen werdet ihr wohl können?

Wieningauer. Ja, wenn wir das könnten, Simon! Es fehlt uns eben überall noch in der Baumwissenschaft: Das hat uns eben zu Dir getrieben!

Simon. Ja — jezt wohl! Ei, Tausend! Da muß ich euch nun vor allem Andern das gewöhnliche Pfropfen lehren. Nu, wir haben Zeit dazu: der große Apfelbaum da lauft uns nicht davon.

Eilftes Kapitel.

Vom Pfropfen in die Rinde.

Simon. Diese Pfropfart nimmt man erst dann vor, wann der Saft schon so viel zwischen Holz und Rinde getreten ist, daß sich diese gut auflösen läßt.

Buzhofer. Muß man denn die Rinde vom Baum herablösen?

Simon. Bei Leibe nicht. Es wird nur die Rinde auf dem Plaze, wo man das Pfropf-Reis aufsezen will, ein wenig auseinander gezwängt, und das Propfreis sachte hineingeschoben.

Buzhofer. Geschieht hernach die Auffezung des Pfropf-Reises am Stamm, oder an einem Ast, oder auf der Höh in der Krone?

Simon. Wo man will; wo man es für gut findet; das muß der Baum entscheiden, den man vor sich hat, er sey jung, oder alt.

Wenn ich zum Beispiel mehrer alte oder junge Bäume vor mir habe, so kann ich nicht den einen wie den andern behandeln.

Ist ein Stamm dik und gesund, und hoch, so pfropft man ihn oben in der Krone, und zwar so hoch oben, als

Digitized by Google

man nur kann. Am Besten ist die Höhe von 6 bis 7 Schuhen, denn da kann man gleich den aufgesezten Zweig zur Krone bilden.

Lippleder. Halt — da muß ich fragen: Könnte man denn oben nicht mehr, als Einen Zweig einsezen?

Simon. Wenn der junge Baum oben von wilden Aesten schon eine schöne Krone hat, so könnt ihr ihn just so zurichten, wie ich den großen Apfelbaum da zugerichtet habe, nur, daß ihr statt 17 Aesten nur 3 oder höchstens 4 zum Propfen zurichten dürftet.

Buzhofer. Warum denn nur 3 oder 4?

Simon. Aus diesen 3 oder 4 Hauptästen wachsen künftig von selbst 10 bis 15 Aeste in gehöriger Entfernung naturgemäß auseinander. Wollte man gleich vom Stamme weg so viele Aeste auswachsen lassen, so würden sie sich weiter oben zu einem völligen Staudenwerke verwachsen; es würde kein Hauptast recht stark werden und der Baum bekäme nie einen hohen kräftigen Wuchs.

Buzhofer. Nun, das will ich mir gesagt seyn lassen.

Simon. Aber jezt kommt Etwas, das laß dir fein auch gesagt seyn!

Buzhofer. Na, was wird das seyn?

Simon. Wo ich nur hinkomme und hinsehe, in allen Gärten und bei allen Bauern, da finde ich einen erschreklich großen Fehler. Ich sehe nemlich, daß die Mehrsten dünnwinzige Ruthen, oder sichelkrumme Stämme, in der Mitte oder oben abpelzen.

Buzhofer. Ah, ist denn das gefehlt?

Simon. Freilich, groß gefehlt ist's. Alle diese Bäume werden — Nichts. Bei der Pfropfstelle wird ein diker Wulst, und der gepelzte Zweig wird als künftiger Stamm oben diker, als der Grundstamm unten wird. Wenn also der Baum in die Höhe kommt, und der Stamm oberhalb der Pfropfstelle diker, als unterhalb ist, so wird er dem Grundstamm zu schwer, der Wind sprengt ihn leicht ab, und was steht in 20 bis 30 Jahren statt des Baumes da? — Nichts!

So ist es auch bei krummen Stämmen. Da hat man ein Getrippel und ein Binden und ein Geschäft mit diesen Mißgestalten und pfropft sie endlich auch gar — wie einen geraden Stamm!

Digitized by Google

Buzhofer. Mein Gott! Muß man denn diese wieder anders, als die geraden pfropfen?

Simon. Gar nicht pfropfen muß man sie, sondern einen andern Schaft muß man ihnen ziehen. Man muß nicht mit ein Paar wilden Stämmen ohne Noth geizig seyn, wenn man in Zukunft dauerhafte und haltbare Stämme haben will. Alle knorpelige, schlechtgewachsene, harzige und brandige Bäumchen, oder die von Frost beschädigten, an einer Seite abgestorbenen, inwendig schwarzen, rothen oder faulen, muß man ohne Anstand wegwerfen; man vertragt mit ihnen nur Mühe und Zeit umsonst, sie nehmen einem bessern Stamm' den Plaz weg, und es wird doch nie etwas Rechtes aus solchen Krüppeln!

Buzhofer. Na, will mir's auch gesagt seyn lassen, Nachbar, sollst's sehen!

Simon. Das thut Noth, Buzhofer! — Denn sonst kommst du zu keinen Bäumen. Schau nur einmal ein wenig herum in den Dörfern und Bauern-Gärten! Da pelzen die Leute ganz sinnlos auf die unschiklichsten Stellen des Baumes. Oft hat der Baum eine zwerche Hand unterhalb, wo sie pelzen, ein Knie, d. i. einen recht krummen Sichelbug. Da sollen sie dieses Knie wegschneiden und dann das edle Reis weiter drunten einsezen, wo der Stamm gerade ist, ganz beim Boden. Aber — nein, er erbarmt sie!

Ferners find' ich überall, wo ich nur hinschaue, daß die Bauern halbellenlange Zweige aufpfropfen. Ich kam neulich in einem Kuh-Handel nach Amsing, zu meinem Firm-Gödt'n, dem Giblbauer — „Je Strahl und Donner!" rief er, „wie freut's mich, daß der Gödt einmal wieder nach Amsing kommt! Da hab ich schon lang und lang nach Lichtendorf gehen und vom Gödt'n das Pelzen lernen wollen. Ich kann's selbst ein wenig, aber ich seh' halt, daß beim Gödt'n alles viel besser wächst, als so, wie ich es mache."

Ich antwortete, daß ich mit Freuden bereit wäre, Jedermann, der mich um Rath frage, meine Erfahrungen mitzutheilen; daß ich aber auch leider sehr oft wahrnehmen müßte, wie so viele Menschen von ihren einmal gefaßten Vorurtheilen nicht abgehen, auch wenn sie zuvor unter Vorgab zu weniger Einsicht um Rath gefragt und die Meinung des Rathgebers gehört hätten. — Der Gödt lächelte. Was mich betrift, sagte

Digitized by Google

er, soll mich dieser Vorwurf nicht strafbar finden. Ich befolge gerne, was ich von Anderen Besseres zu lernen Gelegenheit bekomme; und es soll keiner Worte bedürfen, um zu beweisen, daß ich von der Baumzucht nur wenig verstehe und bessern Rath brauche: meine Bäume mögen zum Beweise dienen.

Hierauf führte er mich in seinen Garten, wo er mehrere Stämme gepelzt hatte. O, Spektakel! Hatte er über spannlange Reiser aufgepelzt auf seine Stämme, und nirgends da, wo es seyn sollte.

Lippleder. Jezt--halt! Wo muß denn aufgepelzt werden?

Simon. Entweder beim Boden oder oben, 6 Schuh hoch in der Krone, aber nie in der Mitte des Stammes. Denn wenn ein Baumwildling in der Mitte gepelzt wird, so bleibt er gewöhnlich unter der Veredlungsstelle dünner, als er ober der Veredlungsstelle wächst, und dieses macht, daß der Fuß den Kopf nicht tragen kann. Diesen Uebelstand vermeidet man aber, wenn man nahe am Boden oder oben in der Krone pelzt.

Buzhofer. Und wie lang darf denn hernach das Zweig seyn, das man aufsezt.

Simon. Wenn es 3 oder 4 Augen hat, ist's überflüßig. (Sieht sich im Garten um.) Wart! Dort seh' ich ein junges Birn-Bäumchen, das will ich einmal, daß ihr's seht, in die Rinde pfropfen. (Schneidet es mit der Baum-Säge eine zwerche Hand vom Boden weg ab.)

Buzhofer. Sapperment! Jezt schneidet er das schöne Bäum'l ab!

Simon. Soll ich's g'wiß da oben abpelzen, wo mir das ganze Bäumchen kaum bis unter die Achsel reicht? Ja, wenn es die gehörige Höhe von 6 Schuhen hätte, und der Stamm dik wäre, dann könnt' ich's in der Höhe abpelzen. Nun aber muß es beim Boden abgeschnitten werden, denn in der Mitte darf man, wie gesagt, nie einen Baum pelzen. Und was habe ich jezt zu thun, Buzhofer?

Buzhofer. Das weiß ich nicht!

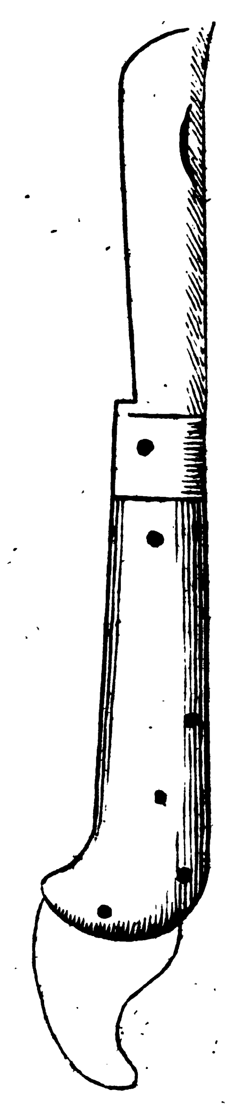
Simon. Hab' euch's doch schon gesagt, daß man allemal den Schnitt mit dem Messer glatt machen muß! (Thut es.) Jezt schaut auf: Nun schneid' ich das Pfropfreis zu.

Buzhofer. Je, — da hast du ja wieder ein anders Messer?

Simon. Das ist auch sehr nothwendig zum Veredlungs-Geschäfte, und ein solches müßt ihr euch anschaffen; man heißt's

Digitized by Google

Das Okulirmesser.



Buzhofer. Laß sehen! Was hat's denn hinten für ein breites Beinchen?

Simon. Mit diesem Beinchen löset man beim Okuliren die Rinde auseinander. Will dir's hernach schon zeigen, wann ich euch das Okuliren lehre.

Digitized by Google

(Er nimmt nun eins von seinen mitgebrachten Pfropfreisern und schneidet es so kurz ab, daß nur 4 Augen daran sind. Dann macht er an dem Reis hinterhalb dem untern Aug', welches zunächst an den Stamm hinkommen soll, einen geraden Einschnitt gegen das Mark zu aber es ist zu merken, nicht bis auf das Mark selbst, sondern nur etwas ins Holz hinein.)

Sehet, da hab' ich jezt hinter diesem Auge einen Einschnitt quer über das Reis gemacht, damit da ein kleiner Absaz wird, welcher nachgehends auf den Stamm aufsizen muß.

Lippleder. Wo ist ein Absaz?

Simon. Noch ist er nicht da, aber jezt schneid ich ihn.

(Er schneidet nun den Zweig von dem gemachten Einschnitt an — einen Zoll lang überzwerch abwärts — als wenn er einen Zahnstocher machen wollte.)

Buzhofer. Ah — Sapperment, das ist leicht, das kann ich jezt auch.

Simon. Freilich ist es leicht. Nur muß man noch hier auf den beiden Seiten vom Absaz angefangen, ganz behutsam die äussere braune Rinde zwirnsfadenbreit bis auf's Grüne abnehmen.

(Er nimmt mit dem Messer sachte vom Einschnitt an die braune Rinde auswendig von den zwei Seiten=Ranften zwirnsfadenbreit weg, daß man das Grüne sieht, welches auf dem frischen Holz liegt.)

Sehet, so ist jezt

der hergerichtete Pfropf=Zweig:



Buzhofer. Das kann ich auch! — Da schau her!



Digitized by Google

Simon. Ist er schon fertig?

Buzhofer. Nur die braune Rinde hab ich ihm noch nicht abgenommen.

Simon. Ich mein' aber, es fehle sonst auch noch etwas an deinem Zweig?

Buzhofer. Je, was denn? — Richtig! Meiner hat nur drei Augen, und der deine vier, mithin fehlt ihm halt ein Aug'.

Simon. Darauf käme es gar nicht an. Aber wo ist denn bei dir der Einschnitt und Absaz — geblieben?

Buzhofer. Sapperment, darauf hab' ich vergessen!

Simon. Und dann hast du auch nicht hinterhalb dem Aug, welches zunächst an den Stamm hinkommen soll, den Schnitt angefangen, sondern seitswärts von den Augen. Man muß den Schnitt aus wichtigen Folgen hinterhalb dem untersten Aug' anfangen, wie du an meinem Zweig sehen kannst. Du darfst es aber nur öfter probieren; es kommt dir gleich in Uebung.

(Geht zu dem abgeschnittenen Bäumchen.)

Seht mir jezt zu

Wie man pfropft.

Es wird nun mit dem Messer (die Spize abwärts gekehrt) ein halb Zoll langer Einschnitt in die Rinde des Stammes gemacht, jedoch nicht tief, damit man nicht in's Holz einschneide. (Schneidet bei der Pfropfstelle auswendig abwärts die Rinde einen halben Zoll lang entzwei.)

Buzhofer. Warum hast du denn jezt die Rinde zerschnitten?

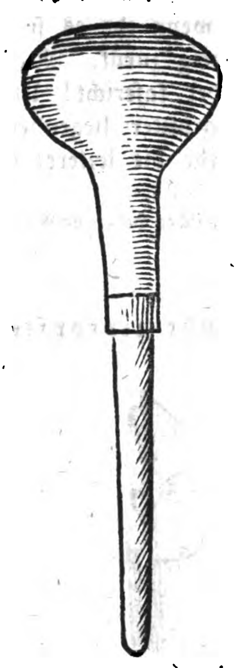
Simon. Damit der Zweig hineingehet. Jezt dehnt sich die Rinde leichter auseinander, wenn ich den Zweig einsteke, außerdem möchte sie mir faSericht zerspringen, und das wäre viel ärger als der Schnitt mit dieser feinen Messerspize.

Buzhofer. Nu, so stek' jezt 'n Zweig hinein!

Simon. Nun schau't her! Da muß ich oben, wo ich den Zweig einsteken will, die Rinde ein klein wenig auflösen. Man kann dieß mit der Messerspize, oder mit einem zugespizten Federkiele thun, oder sich von starkem Holze einen länglicht runden Keil schneiden. Ich aber hab' zu diesem Geschäft eigens

Digitized by Google

Das Pfropfbeinchen.



(Er löset mit dem Pfrofbeinchen die zwei Flügel des Einschnitts oben nur ein klein wenig auseinander.)

Buzhofer. O, du darfst d'Rind'n noch viel weiter auseinander stechen, der Schnitt am Zweige ist ja viel länger.

Simon. Der Zweig wird sich im Einschieben den weitern Weg schon selbst machen. Wenn ich mit dem Pfropfbeinchen die Rinde jezt weiter auseinander löste, würde der Zweig loker und waklicht zu stehen kommen und nicht so gut anwachsen. Es wird also die Rinde nur oben ein wenig abgelöset, dann findet der Zweig den Weg schon weiter.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Das ist just so, als wenn man einem Nagel ein wenig mit dem Bohrer vorbohrt. Thät' man das Loch ganz ausbohren, würde der Nagel nicht halb so fest steken, als wenn er sich dann selbst den Weg weiter suchen muß.

Simon. Seht, Nachbarn! Das sind die Vortheile beim Pelzen. Da mögt ihr dem geschiktesten Gärtner zusehen, und er darf euch alle Handgriffe zeigen; — so wird's hernach doch nichts, wenn ihr selbst pelzet, weil er euch den kleinen

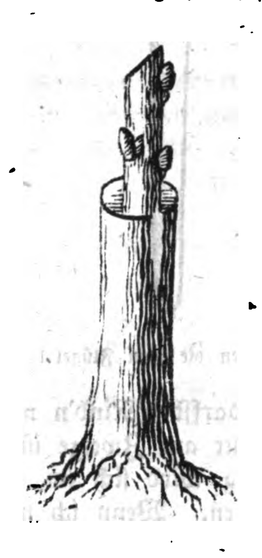
Digitized by Google

Wortl nicht aufrichtig gesagt hat. Ich aber mach' euch auf Alles aufmerksam, und wenn ihr es so macht, wie Ich euch's rathe, bleibt euch kein Zweig zurük. Richtet nur Alles gut her, schneidet nichts staflicht oder fasericht! Und wenn ihr die braune Rinde von der grünen darunter liegenden ablöset, so thut es mit rechter Vorsicht, daß ihr die leztere, nämlich die grüne nicht beschädiget.

(Er schiebt das Edelreis so zwischen Holz und Rinde abwärts, bis der Absaz auf dem Stamme aufsteht.)

Sehet, da steht jezt

Das in die Rinde gepropfte Bäumchen.



Nun steken die beiden zwirnsfadenbreiten grünen Streifchen des Zweiges so unter der Rinde des Stammes, daß sie sich im Safte und Wuchse alsogleich mit der Stammrinde vereinigen. Beim Einschieben muß man deßhalb vorsichtig seyn, daß sich die Rinde am Zweig nicht abstreife.

Buzhofer betrachtet auswendig in der Rinde den Schnitt abwärts. Muß man denn diesen Schnitt in die Rinde machen?

Simon. Wenn man bei alten dikern Rinden in einzelnen Fällen glauben kann, daß die Rinde nicht zerspringe, wenn man das Pfropf-Reis einstekt, so kann man auswendig am Stamme den Schnitt in die Rinde weglassen und dem ganzen Pfropfreis die braune Rinde bis auf die grüne abheben. Auch

Digitized by Google

kann man öfter dem Zersprengen der Rinde dadurch vorbeugen, daß man blos in die äussere Rindenlage einen schwachen Einschnitt macht, da dann die darunter liegende grüne Rinde geschmeidiger ist und eher nachgibt. Zerspringt aber die Rinde gleichwohl, so muß man den Verband so viel möglich gut machen, daß es sich bälder wieder verheilen möge.

Buzhofer. (Betrachtet den eingestekten Zweig.) Da rekt jezt der Zweig den braunen Bukl beim Schnitt heraus, den du mit dem Messer in die Rinde gemacht hast.

Simon. Das hab' ich schon gewußt; deßhalb hab' ich ihm auf dem Bukel die braune Rinde gelassen, und sie nur auf den beiden Seiten, die jezt unter der Rinde steken, bis auf die grüne weggenommen.

Jezt seht das Bäumchen an! Dasjenige Aug', welches nun am geradesten in die Höhe wächst, wird der künftige Stamm; die andern Augen, welche als Aeste auseinander in die Seiten wachsen, werden um Martini weggeschnitten.

Lippleder. Warum denn das?

Simon. Warum? Man darf ja keinen Seitenast aufkommen lassen, so weit hinauf, als man, auf den Zehen stehend, mit der Hand reichen kann. Das hab' ich schon oft wiederholt: das müßt ihr euch ja merken, wenn ihr Bäume haben wollt, wenn ihr nicht mit Stauden zufrieden seyd.

Lippleder. Na, das will ich mir schon merken. Wie nur ein Seiten-Ast hervorgukt, will ich ihm schon den Kopf abdrüken.

Simon. Das wäre auch gefehlt. Man muß die Seiten-Aeste nicht gleich, wann sie heraustreiben, abdrüken; denn sie dienen dazu, daß sie den Saft im Stamme aufhalten und den Stamm dadurch verdiken helfen. Während des Sommers muß man Nichts an den Bäumen wegschneiden, sondern Alles wachsen lassen, wie es wächst. Wolltet ihr euch an meinen Rath nicht kehren, und die an der Seite des Hauptstammes ausgeschlagenen und untersten Zweige im Sommer abnehmen, so würdet ihr dadurch verursachen, daß der Baum in die Höhe ginge, und unten dünn bliebe. Ein solcher Baum würde nie mehr einen diken Schaft bekommen, und nicht im Stande seyn, seinen eignen Kopf zu tragen.

Lippleder. Na, da werd' ich zum Narren mit dir: — Man soll keinen Seiten-Ast aufkommen lassen, und soll doch keinen wegschneiden? —

Digitized by Google

Simon. Während des Sommers soll man keinen wegschneiden — sagte ich. Um Martini aber muß man sie wegschneiden, oder später, aber nie während eines Frostes oder Regenwetters; noch besser ist es, wenn man erst im Früh-Jahre wegschneidet, was im Sommer zuvor unnöthig gewachsen ist.

Lippleder. Ah — jezt!

Simon. Nun müssen wir unser Bäumchen auch verbinden, Nachbarn! Da will ich nur, weil ich keinen Baumkitt bei mir habe, vom Baum-Wachs, wie ich euch zu Hause ein's gegeben habe, ein länglichtes Streiflein machen, und es längs der Rindenwunde herunter auflegen.

Buzhofer. Da hast du meine Stange Baumwachs; schneide dir herunter, so viel du nöthig hast.

Simon (zieht ein vierekigtes Holzkästchen, fast wie ein kleines Spiegel-Futteral geformt, hervor). Baumwachs, Bast, Messer und Pfropf-Beinchen trag' ich Alles beisammen hier in diesem selbst gemachten Kästchen bei mir.

(Macht von Baumwachs ein länglichtes Streifchen und legt es auswendig über die Rindenwunde herunter.)

Nun fehlt mir nur noch ein Streifchen Schilf, wie die Büttner, (Binder, Küfner) gebrauchen.

Buzhofer. Was thätest du denn mit diesem?

Simon. Wenn man ein solches noch auf den Wachs-Streifen länglicht auflegt, so wird beim Verband der eingestekte Zweig viel gleicher, fester und doch sanft eingedrükt, weil das Schilf nachgebend ist; und da sonach der Bast nicht so stark auf die Rinde einschneiden kann, so behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu steigen und die Reiser besser zu ernähren.

Buzhofer. Weil ich's nur weis; da will ich hernach schon für sorgen.

Simon. Nun, so will ich nur oben auf die Platte des Stammes noch einen runden Baumwachszelten herum machen, damit Regen und Feuchtigkeit nicht in die Wunden eindringen können. Ihr könnt hernach noch einen Lappen von alter Leinwand darüber legen und mit einem Bande binden.

Buzhofer. Ja, da will ich auch schon für sorgen. Muß ich recht fest zusammenschnüren?

Simon.

Der Verband

darf weder zu fest, noch zu loker seyn. Und sobald die Pfropf-Zweige im Sommer starken Trieb gemacht haben, so müßt ihr

Digitized by Google

den Verband lokerer machen, d. i. nur lüften, und wieder, jedoch etwas leichter, umwikeln, denn sonst schneidet er in die Rinde ein und verhindert das Aufsteigen des Saftes. Ganz darf der Verband nicht abgenommen werden, so lange nicht, bis der Schnitt und die ganze Pfropfstelle verwachsen ist, daher muß die Bedekung des Schnittes mit Baumwachs alle Jahre wenigstens einmal erneuert werden. Ihr könnt aber den Baumkitt gebrauchen, den ich euch machen lehrte, der dauert länger. (S. 159.)

Buzhofer. Also ist das Bäum'l jezt veredelt und fertig?

Simon. Das ist's. Nur Eines möchte ich ihm noch wünschen: daß nämlich der Stamm nahe unter der Pfropfstelle wenigstens Einen wilden Zweig als Zugzweiglein hätte, damit nicht nur der Saft durch solches Zweiglein in die Höhe geleitet würde, sondern damit auch das Pfropfreis nicht in Gefahr käme, von allzu vielem Safte erstikt zu werden, wenn dieser sich auch in den Zugzweig theilen müßte. Hätte dann der edle Pfropf-Zweig einmal einen guten Trieb gemacht, so könntet ihr im künftigen Frühjahre das wilde Zugzweiglein wegschneiden.

Lippleder. Aber — da könnte es doch leicht geschehen, daß dem wilden Zugzweige Anfangs zu viel Saft, und dem edlen Reis dann gar zu wenig zuginge?

Simon. Diese Sorge ist unnöthig. Wie kannst du dir einbilden, daß der Saft nicht 3 oder 4 Augen nebst einem oder zwei Zug-Zweigen sattsam ernähren könne, da er doch, als er noch den hohen Stamm, und seine ganze Krone hatte, mehrere Aeste, und mehrere hundert Augen hat ernähren müssen? Da sollte man, wenn man kein Zugzweiglein hat, lieber zwei Pfropfzweige aufsezen, damit der Saft sich mehr theilte.

Buzhofer. Wie — ? Zwei Pfropf-Zweige kann man auch aufsezen? Sapperment! Da hätt' ich da drüben noch ein Bäum'l, ist ein wenig größer, als dieses, und hat vielleicht auch auf dem gehörigen Plaze ein wildes Zugzweiglein. Da können wir das Ding noch recht lernen!

Simon. (Geht zu dem andern Bäumchen und betrachtet es einige Zeit.) Hat unten auch keinen Zweig, den man als Zugzweig stehen lassen könnte. Na, werden schon ein andermal über ein's kommen!

Digitized by Google

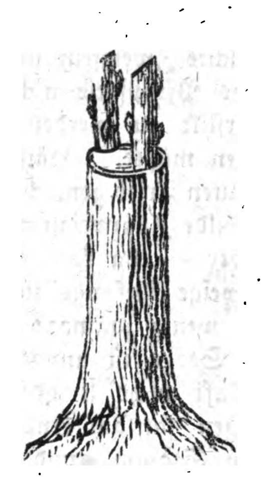
Buzhofer. Dieses Bäumchen kannst Du ja oben pfropfen: das ist ja 6 Schuh hoch!

Simon. Das wohl. Aber da — schau her! Hier in der Mitte ist der Stamm schadhaft: Er ist fast halb von der Rinde entblößt; die Wunde ist schon alt, das Holz mag schon bis auf den Kern hinein ausgetroknet seyn, mithin läßt sich nie mehr etwas Rechtes aus diesem Stamm erwarten. Man muß ihn also auch beim Boden abschneiden. Da will ich euch nun gleich

Das Propfen mit zwei Zweigen

zeigen. (Er schneidet es ab, und pfropft die zwei Zweige mit eben den Handgriffen ein, wie zuvor das eine.)

Da sehet jezt her!



Buzhofer. Dieses Bäum'l bekommt jezt zwei Stämme, nicht wahr?

Simon. Wenn man's an einer Mauer oder Wand als ein Zwergbäumchen ziehen wollte, könnte man die Zweige als zwei Schäfte auseinander ziehen, obwohl 's auch in diesem Falle mehrentheils noch besser ist, wenn man nur das stärkere allein läßt, dasselbe auf vier Augen zurükschneidet und dann aus diesem allein neue Aeste auseinander zieht. Für einen Hochstamm aber taugen zwei Schäfte gar nie. Ich hab' euch dieses Pfropfen mit zwei Zweigen zum Theil auch deßhalb gezeigt, weil man beim Umpfropfen großer Bäume öfter auf einen Aststumpen, wenn er dik ist, zwei, und auch mehr

Digitized by Google

solche Zweige aufsezt, was man auch bei solchen Bäumchen, wie dieses hier ist, aus der Ursache manchmal thut, damit, wenn Ein Zweig ausbleibet, doch der andere treiben möchte. Wenn aber auf einem solchen kleinen Stämmchen alle beide treiben, so schneidet man im künftigen Frühjahre den schlechtern Trieb weg.

Lippleder. Aha — willst sagen den schwächern.

Simon. Just nicht den schwächern, sondern vielmehr den krummen schneidet man weg, und läßt den geraden an einem Pfahl als Stamm aufschiessen.

Lippleder. Aber, wenn man auf Ast-Stumpen zwei oder mehrere Zweige aufpfropft: läßt man die hernach fortwachsen?

Simon. Ja, auf den Aesten läßt man sie fortwachsen: ausgenommen sie machen einen unschiklichen Wuchs. Dann läßt man auch nur die schönsten wachsen. Ihr müßt euch das Ding vorstellen, als wenn die Zweige auf die Reise geschikt würden, und nun wohl vorwärts gingen, aber den Weg nicht wüßten. — Man muß sie durch den Schnitt den rechten Weg führen! Mithin: thut Alles weg, was den rechten Weg verfehlt hat, so kommen die andern, die ihn getrofen haben, eher an's Ziel.

Nun muß ich euch aber wiederholt darauf aufmerksam machen, daß bei jedem Beschneiden, es mag dieß bei der Veredlung oder bei der Form-Bildung vorgenommen werden, die Schnitte recht glatt und scharf seyn müssen, damit keine Fasern daran hängen. Es kommt also gar viel auf recht gute und scharfe Messer an.

Buzhofer. Sapperment! Da darf ich nachher mit meinem Brodmesser gar nicht anfangen?

Lippleder. Und mein Spanschnizer wird auch nichts taugen!

Simon. Ein Paar Gulden, Nachbarn, müßt ihr euch schon kosten lassen für gute Werkzeuge zu eurem künftigen Baumgeschäft. Dann geht aber auch eine Arbeit vorwärts; das Pelzen schlägt unfehlbar an, und Aepfel und Birnen sind da, eh' ihr's vermuthet, wenn ihr anders auch die rechten Pfropfreiser nehmt!

Lippleder. Jezt = = halt! Was hast Du von den rechten Pfropfreisern gesagt?

Buzhofer. Sapperment! Hat's da auch noch etwas Besonders?

Digitized by Google

Simon. O, auf die rechten Pfropfreiser kommt gar Vieles an. Das muß ich euch wohl auch noch auseinander deutschen. —

Zwölftes Kapitel.

Wie die Pfropfzweige beschaffen seyn müssen.

Simon. Diejenigen Pfropfzweige sind am Besten, die dik und eng bei einander stehende Augen haben.

Buzhofer. Ah — das sind die Blüh-Knöpfe? —

Simon. O nein; dieselben grossen und diken Augen, aus denen die Blüte, und dann die Frucht erwächst, meine ich nicht. Das wären die Frucht-Zweige; ich aber meine die Holz-Zweige.

Lippleder. Ei, wie kann man denn diese zwei Gattungen auseinander kennen?

Simon. Die Frucht-Zweige kann man gar leicht von den Holz-Zweigen wegkennen. Die Holz-Zweige oder Holz-Aeste sind stark, und haben große und nahe aneinander stehende Augen. Die Frucht-Zweige aber sind ziemlich kleine Ausschüsse, fingerlang, auch kürzer, gebogen, einige auch gerade, und vorn an der Spize haben sie gemeiniglich einen Busch von 5 oder 6 Blättern. Weil nun die Frucht-Zweige nur Frucht austreiben, die Holz-Zweige hingegen die künftigen Aeste machen, so nimmt man zum Veredeln — Holz-Zweige aber keine Wasserschosse, die ihr schon aus meiner Beschreibung (S. 157 und 158) als unfruchtbar kennt.

Es müssen übrigens reife, völlig ausgewachsene und gesunde Reiser genommen werden. Sie dürfen nicht etwa auf einer Seite noch grün seyn, sondern müssen durchaus auf beiden Seiten hinlänglich braun, und nicht vom Frost getroffen, oder inwendig schwarz seyn.

Sie müssen ein recht weißes Mark haben, und von gesunden Bäumen, am Besten oben aus der Krone, und besonders von der Mittagsseite des Baumes genommen werden, weil sie da am Reifesten werden.

Buzhofer. Aber gelt, es muß ein solcher Baum seyn, von dem man die Zweige nimmt, der schon getragen hat?

Simon. Von unfruchtbaren Bäumen, das heißt: von solchen, die schon viele Jahre stehen, und sowohl Zeit-, als

Digitized by Google

Altershalber schon längst Frucht hätten tragen können, aber doch nie welche gehabt haben, soll man freilich keine Zweige nehmen. Aber daß der Baum just schon getragen haben müsse, von dem man Pfropfzweige nehmen will, das ist gar nicht nothwendig. Sogar die Zweige von den Stämmen, die erst das Jahr zuvor sind gepfropft worden, darf man zum weitern Pfropfen nehmen, wenn man nur versichert ist, daß sie von guter und fruchttragender Art herstammen. Je tragbarer der Mutterstamm ist, desto tragbarere Nachkommenschaft läßt sich erwarten. Nur auf das Einzige hat man dabei zu merken, daß man einjährige Zweige nehme, das heißt: Sommer-Schosse.

Lippleder. Jezt = = halt! Was sind denn das: Sommerschosse?

Simon. Die Zweige, die ein Ast erst im lezten Sommer getrieben hat, heißt man Sommerschosse, oder auch Sommerlatten.

Lippleder. Ah, die kenn' ich schon! Aber warum muß man denn just diese nehmen?

Simon. Weil im ältern Holze die Gefäße viel enger und fester sind, und daher den Saft aus dem Wildling nicht so leicht aufnehmen können, mithin viel schwerer mit demselben zusammen wachsen, als die Sommerschosse.

Buzhofer. Schau! Das war noch was! Nu, jezt weiß ich das auch, jezt kann's mir gewiß nicht mehr fehlen!

Simon. Merk' dir nur dieses: Nimm reife gesunde Sommerschoß=Holz=Zweige von einem gesunden Baum, fruchtbarer Art, aber daß sie keine Wasser-Schosse und keine Fruchtreiser sind.

Buzhofer. Ei, mir soll's jezt gewiß nicht mehr fehlen!

Simon. Und doch hab' ich euch noch einen geheimen Vortheil nicht gesagt, auf den schier Alles wieder ankommt. Denn; was ihr jezt wißt, ist noch Nichts, wenn ihr diesen Vortheil nicht wißt. *)

Buzhofer. Sapperment! Was wird das wieder seyn?

Simon. Merket nun wohl auf: Ich will euch diesen Vortheil jezt sagen! Sehet! wenn ein Stamm recht kraft= und

*) Sic - modus pro populo - pro quo -; sic capienda attentio -; sic - vulgus!!

Digitized by Google

saftvoll, und in einem starken Triebe ist, so muß man keine frischgebrochenen Reiser aufpfropfen, sondern ein desto mehr troknes, jedoch, versteht sich, kein vertroknetes Reis.

Buzhofer. Je, warum denn das?

Simon. Ein solches kann den starken Zufluß des Saftes mehr vertragen und gleichsam leichter verdauen, als ein bereits mit Saft angefülltes Reis; denn wenn's selbst schon überflüßig voll Saft ist, und aus dem Wildling auch noch so viel Saft aufnehmen soll, so ertrinkt's und erstikt's im Saft, weil es ihn nicht fassen kann und noch keine Blätter hat, den Ueberfluß auszudünsten.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da hätten wir freilich nicht darauf gedacht, sondern geglaubt, es müßte besser seyn, je frischer nur der Zweig wäre.

Simon. Wenn ihr einen Stamm habt, der schwach im Trieb ist und wenig Saft hat, alsdann ist ein Zweig, je frischer er ist, desto besser. Nur müßt ihr ihn nach dem Zuschneiden nicht mehr lang herumbalgen und den Schnitt nicht troken werden lassen; denn der feine Saft, der im Zurichten beim Schnitt hervorquillt, ist zum Anwachsen ein Hauptstük. —

Buzhofer. Richtig! —

Lippleder. Da kann man's ja in's Wasser legen, wenn sie zugeschnitten sind, so bleiben's recht frisch?

Simon. Bei Leib nicht! Sobald ein Wasser auf den Schnitt, oder zwischen Wildling und Reis in die Pfropfwunde kommt, wächst das Reis nicht an. Eh' ihr das Reis zuschneidet, könnt ihr's ins Wasser legen, aber darnach nicht mehr, wann's schon zugeschnitten ist. Jezt noch Eins: Die Zweige müssen der Dike des zu pfropfenden Stammes angemessen seyn; das heißt: auf starke Stämme gehören starke, auf schwache hingegen schwache Zweige. Wollte man einen starken Zweig auf ein schwaches Stämmchen pfropfen, so würde man in wenig Jahren einen Stamm bekommen, der unten schwach, oben aber so stark und dik wäre, daß der Schaft die Krone nicht mehr tragen könnte. Wenn man aber im Gegentheil schwache Zweige auf starke Stämme pfropft, so werden die Zweige immer nur schwache Triebe machen, und der Stamm wird viele Jahre brauchen, bis der Einschnitt verwächst, welches doch dem Stamm höchst nothwendig ist.

Digitized by Google

Oft verdorret die Spize des Pfropfzweiges aus freien Stüken; es ist dies eine Krankheit, die den ganzen Zweig angreifen kann. Man muß daher zeitlich den kranken Theil des Zweiges bis aufs Leben wegschneiden, und die Wunde mit Baumkitt verstreichen.

Manche Pfropfzweige treiben erst nach Johanni, wo der zweite Saftgang angeht. Man kennt's aber schon früher, ob sie treiben werden, oder nicht; denn wenn sie treiben sollen, muß vorne an der Spize eine dike Wulst anschwellen und die Rinde immer voll und glänzend seyn.

Wenn ein Pfropfzweig wirklich nicht anschlagt, oder abgestoßen wird, so wird der Stamm anderswo wilde Aeste austreiben. Diejenigen nun, die sehr tief am Stamm, oder gar von der Würzel ausschlagen, werden ihm alle weggeschnitten, hingegen läßt man ihm diejenigen Zweige, die weit oben und nahe an der Pfropfstelle hervorkommen; denn diese müssen den beschädigten Stamm beim Saft und beim Leben erhalten. Im kommenden Frühling kann man hernach mit dem Stamm wieder thun, was sich am Geschiktesten für ihn eignet.

Daß man, wenn die Augen fingerlang ausgetrieben haben, zeitlich einen Pfahl beisteke und die jungen Triebe behutsam anbinde, hab' ich vielleicht noch nicht erinnert? Vor Winter muß man dann zum Schuz gegen die Hasen den Zweig mit einem Strohband an den Pfahl aufbinden. Einige verbinden den Zweig ohne Pfahl mit Stroh, allein die Schwere von eindringendem Schnee und Eis drüket den Zweig nieder, und er bricht ab. Ein Pfahl ist nothwendig, doch muß er glatt seyn, damit er die Rinde nicht reibe.

Ihr müßt aber mit neu gepfropften Bäumchen im ersten Jahre behutsam umgehen, — weil sie an ihrer Veredlungsstelle noch leicht zerbrechlich sind.

Buzhofer. Na, das ist halt was werth, daß wir dich so mit Rath und Unterricht bei der Hand haben: Sapperment, da hat's uns noch gar weit gefehlt!

Simon. Nun muß ich euch noch Etwas sagen.

Digitized by Google

Dreizehntes Kapitel.

Vom Sammeln und Aufbewahren der Pfropfzweige.

Wenn man ungefähr schon im September, also vor dem Winter noch, in einen Garten käme, wo gute Obstsorten sind, und man möchte gerne Pfropfreiser mitnehmen, die man aber erst im künftigen Frühjahre pelzen kann, so wikle man sie in ein nasses Tuch, nehme sie mit, schlage sie zu Hause im Garten in einem schattigen Eke ein und lasse sie ruhig stehen bis zum Frühjahre.

Lippleder. Ei, verderben sie denn nicht?

Simon. Eingeschlagen gewiß nicht! Oder wollte man im Winter an einem Frosttage ungefähr bei einer Gelegenheit in einem fremden Orte einige Pfropfreiser brechen, so ergreife man sie nicht mit bloßen Händen, sondern mit Handschuhen, oder mittels eines Saktuches, und bringe sie, wohlgemerkt, in keine Stube, und an keinen warmen Ort, sondern lege sie eine halbe Stunde in kaltes Wasser, und zu Hause in die Erde. Eben so mache man es auch mit gefrornen Pfropfreisern, so man etwa geschikt bekommt, oder grabe sie sogleich in die Erde, und lasse sie darinnen aufthauen.

Buzhofer. Ah, — das hast du uns auch bei stark ausgetrokneten angerathen.

Simon. Uebrigens werden die Pfropf-Zweige in der Regel gewöhnlich zu Ende des Februärs oder gleich zu Anfang des Märzes gesammelt. Damit sie aber bis zur Pfropfzeit nicht vertroknen und unbrauchbar werden, so stekt man sie unterdessen bis zu erfolgendem Gebrauche an einem kühlen — schattigen Winkel des Gartens in die Erde eine zwerche Hand tief, oder im Keller in einem etwas feuchten Sand ein. Die Hauptsorge dabei muß seyn, daß sie bleiben, wie sie sind, und ja nicht zu treiben anfangen, in welchem Falle sie als untauglich müßten verworfen werden.

Will man Pfropfreiser in Schachteln verschiken, so steke man sie an den abgeschnittenen Enden in Aepfel, in Rüben, oder in nassen Laim, binde darum feuchtes Moos, aber nicht durchaus, sondern nur eine Handbreit, sonst quellen die Augen und Rinden zu sehr auf.

Lippleder. Na, das seh' ich schon: die Pfropfreiser sind eine Hauptsache zum Veredeln, da hat man sich schon vorzusehen!

Digitized by Google

Simon. Deßhalb verlasset euch mit dem Einsammeln und Verwahren ja nicht auf eure Dienstboten. Solche Sachen, Nachbarn, muß man immer selbst besorgen. Ein andersmal will ich euch auch das Okuliren noch lehren.

Vierzehntes Kapitel.

Beschreibung der Einwohner zu Trampeldorf.

Solche Bauern, wie den Simon Stüf, Wieningauer, Lippleder und Buzhofer kennen lernen und handeln sehen, ist doch recht ein beseligendes Vergnügen! — Und man trifft dergleichen in Bayern bereits höchst zahlreich und schier überall in allen Dörfern und Weilern an; denn Keiner will hinter dem Andern zurükbleiben.

Nur ein einziges Dorf, genannt: Trampeldorf, will sich zu gar nichts Besserm anschiken, und sie sind halt gar besonders kuriose Leute, diese Trampeldorfer.

Dumm — wollen sie nicht seyn; denn sie glauben, daß sie Alles besser verstehen, als Andere, daher nehmen sie auch keine Belehrung an.

Auf die Obstbaumzucht halten die Trampeldorfer gar nichts. Es stehen im Dorfe und an den Häusern, in den Gärten und hinter den Städeln nur — Dornheken, Hollerstauden, Tannenbäume, Felbern, und endlich in den Hausgärten in abscheulichster Unordnung so viele Zwetschgenstauden aufeinander gedrängt, wie sie nur seit undenklichen Zeiten von selbst sich bewachsen haben. Niemand denkt daran, daß es anders seyn sollte.

Auf der Gasse rinnt überall, wo man hintritt, der Unflath von den Misthäufen weg und bildet ganze Laken. Wenn es regnet, kann man kaum durchkommen.

Kein einziger Trampeldorfer hat ausser den Kirchenbüchern je ein gutes Buch gelesen oder lesen hören. Auf Bücher überhaupt halten sie gar nichts, dagegen Alles auf den alten Brauch und Schlendrian.

Die Weiber in Trampeldorf sind gerade wie ihre Männer, und haben keinen Begriff von Bildung, Wohlanständigkeit und reinlichem Hauswesen, ja, ich glaube, daß die Männer doch noch eher das alte Wesen ablegen und eine neue bessere Wirthschaft einführen würden, wenn die Weiber nicht gegen jede solche

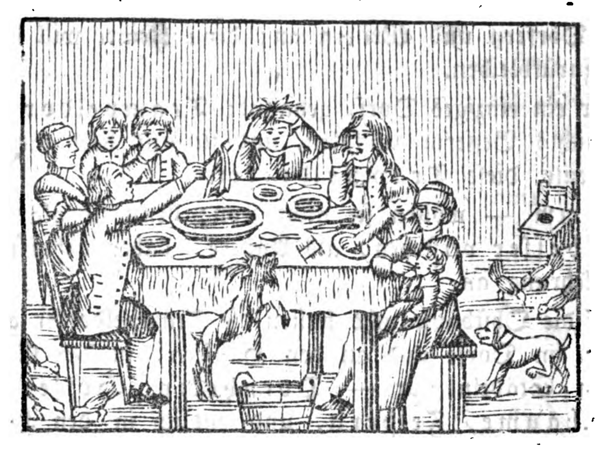
Digitized by Google

Aeusserung gleich mit aller Kraft ihrer Dummheit beständig zankten und belferten.

Man könnte allenfalls erwarten, daß einst die junge Nachkommenschaft verständiger werden würde; allein es wird schwer und langsam gehen, da die Kinder von Jugend auf an diesen Schlendrian gewöhnt und durch die erbaulichen Lehrsprüche der Mutter zur Beibehaltung erzogen werden. Ueberhaupt: Der Apfel fällt ja nicht weit vom Stamm! —

Fünfzehntes Kapitel.

Wie es zu Trampeldorf in der Wohnstube ausschaut.



Da liegen die Töpfe, dort stehen die Gefäße in vollem Schmuz bis man sie braucht. Nun werden sie auch geschwind so hergenommen. Bei einem Mittagsmahle möchte ich eben nicht mithalten. Was man nur ansieht, erregt Ekel. Sehr oft findet der Hausvater in der Schüssel Haare, Lappen und Kindsluller. An den Wänden und Balken hangen alte ungewaschene Hemden, Mehlsäke, Strümpfe, Tisch-Tücher, Lumpen und Garn, dik übereinander. Niemand denkt daran, daß es anders seyn — könnte. Da die Fenster selten geöffnet werden, ist die Luft verdikt und der Geruch unausstehlich. Der Fußboden ist voll Unflath von den herumlaufenden Hühnern, und oft sehen auch Tisch und Bänke nicht viel reinlicher aus.

Mitten in diesem Gewühl rutschen die kleinen Kinder herum, mit Grindköpfen, schluken all den ungesunden Dunst ein und sehen meist eben so ekelhaft als kränklich aus.

Digitized by Google

Man mag sich einen Begriff von der Hauswirthin selbst machen! Sie ist vom Kopf bis zum Fuß voll Schmuz und Unrath. An's Waschen wird kaum an Sonn- und Festtagen gedacht; sie verkauft die gesponnene Leinwand, und hat selbst keine Hemden. Das heißt „hausen!" In das Brod bakt sie Haare, Werch und Federn. Kammern und Betten sind eine wahre Flöhherberge, und da mag sich der Mann — hineinlegen! — Schimpf und Schande einer so schmuzigen Lebensart; es ist nur Nachläßigkeit und angewohnte Sauerei: es muß nicht so seyn!

Reinlichkeit ist, nach dem Sprüchwort, halb Leben. Wenn man sich früh wäscht, so ist man zur Arbeit munter. Wenn die Frau reinliche Speisen aufträgt, so ißt man sie mit Lust. Reinlichkeit in Betten, Kleidungsstüken, Krügen, Schüsseln und Tellern ziert das Haus, macht der Frau Ehre und dem Mann Freude.

Mädchen, soll ich dich auch freyn?
Mußt nicht dumm, nicht säuisch seyn!
Will dich ja zu meiner Frau,
Nicht zur Kuh und nicht zur Sau.

Viele Weiber glauben, wenn sie einmal verheirathet sind, so dürfen sie die Sorgfalt einer bescheidenen Reinlichkeit ganz bei Seite legen, und wenn ich solche Weiber sehe, erinnere ich mich jederzeit an

Lenchen die Sau.

Wie Lenchen flink, so war kein Mädchen!
Flink auf dem Feld, flink an dem Rädchen. —
Hans ward entzükt, nahm sie zur Frau,
Und sie — ward eine Sau.

Sie schmierte aus beliebter Kürze
Pech, Oel und Syrup an die Schürze.
Das Butterfaß, der Milchtopf lag
Unreinlich Jahr und Tag.

Sie tischte auf: — Salat mit Raupen,
Zwirn in dem Kloß, Ruß in den Graupen,
Im Brode Lappen, Ellenlang —
Hans ward aus Ekel krank.

Er mahnte seine Frau, das Krönchen,
Zu ihrer Pflicht: mein Schaz, mein Lenchen,
Sey keine Sau! — Nichts half der Trumpf,
Ihr Herz und Ohr war stumpf.

Digitized by Google

Er brauchte Ernst 'nach sanften Lehren,
Fing an, das Rauhe h'raus zu kehren,
Und prügelte sie braun und blau,
Doch sie blieb eine Sau.

Liebt Reinlichkeit! Laßt euch, ihr Schönen,
Dazu die Mütter bald gewöhnen,
Sonst spricht der schlaue Freier kek:
Mit Lenchen bleibt mir weg.

Sechzehntes Kapitel.

Vom Okuliren.

Lippleder. Was heißt denn das? — Okuliren?

Simon. Es könnte gar wohl auch deutsch ausgedrükt und Aeugeln genannt werden. Denn es besteht in gar nichts Andern, als daß man von einem guten edlen Reis ein Aug' ausheben und dasselbe in einen Wildling zwischen Holz und Rinde einschiebt.

Lippleder. Ei, warum denn das?

Simon. Warum? Damit das Aug' einwachse und als Ast oder Stamm wieder austreibe, und mithin der Baum bessere, — edle Früchte trägt. — Das Okuliren ist halt auch eine Veredlungsart, wie das Propfen, und es ist wohl nach meinem Erachten noch die allerbeste Veredlungsart, die man kennt und je kennen wird.

Buzhofer. Wie das?

Simon. Erstens macht es dem Baum schier gar keine Wunde, folglich beim Mißlingen auch keinen Mangel; zweitens kann man alle Stämme, groß und klein, wenn sie Federkiel dik oder schon ganz erwachsen sind, okuliren; und drittens kann man diese Veredlungsart vom Frühjahre an den ganzen Sommer durch fast zu jeder Zeit, oder nach dem strengsten Begriffe dreimal den Sommer, dann auch im Winter anwenden, und sie, wenn sie auf einer Stelle das Erstemal fehl schlägt, noch im nämlichen Jahre nach 3 Wochen auf einer andern gleich darneben zum Zweitenmal wiederholen.

Buzhofer. Ah, da bin ich begierig das Ding recht zu lernen!

Simon. Die Hauptsache beim Okuliren ist: daß man das Aug' mit dem Keim aus den Pfropfreisern herausschneide.

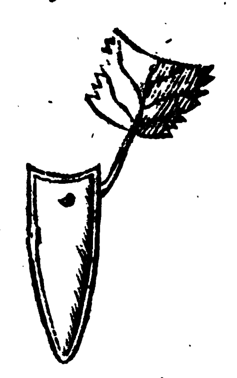
Lippleder. Wie? Wie ist das?

Simon. Das heißt so viel: Wenn man das Aug' von dem Pfropfreis ablöset, so muß man Acht geben, daß man den Keim des Auges mit ablöse. Der Keim aber ist in der Mitte

Digitized by Google

des Auges das holzige Knöpfchen, oder das knorplichte Mark — ein weißer Punkt, — gleichsam die Wurzel vom Blatt. Wartet, ich will von einem Pfropfreis ein Aug' ablösen, damit ihr's sehet. — Da schaut' jezt her! — So ist

Das Aug' mit dem Keim.



Buzhofer. Richtig: da sieht man ja den Keim, oder die Wurzel des Blattes, als ein kleines Tüpfchen, recht deutlich durchscheinen.

Simon. Viele Baumliebhaber haben mich schon gefragt, warum ihnen das Okuliren nicht anschlage; und wenn ich sie examinirte, fand ich immer, daß sie diesen Keim nie mit abgelöset haben.

Lippleder. Na, den will ich schon auch allemal zu bekommen trachten!

Simon. Er muß sich von selbst leicht mit dem Aug' ablösen, und nicht mit Rissen und Stossen aus seiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Bast gebracht werden, was zwar unserm Auge nicht jederzeit sichtbar ist, indessen gleichwohl die Arbeit vergeblich macht.

Buzhofer. Sapperment! mir ist da ein wenig bang, wie ich's treffen werde!

Simon. Schneide nur mit dem Okulirmesser (S. 198.) im Reis vor und hinter dem Aug', oder eigentlich um das Aug' herum, in dieser Gestalt ▽ in die Rinde bis auf's Holz ein, dann löse das ledig gewordene Aug' zweigabwärts sachte weg, so bekommst Du gewiß den Keim. Wann dann auch ein wenig Holz vom Zweig am Aug' hängt, das hindert das Anwachsen im Wildling nicht, und wenn es nur nicht faserig ist, so ist es sogar noch nüzlich.

Digitized by Google

Einige lösen das Aug' mit einem Gansfederkiel ab, den sie wie eine gewöhnliche Schreib-Feder beschneiden, nur daß sie vorn die Spize abstumpfen. Einige haben Abschieber von Stahl, die, eigens dazu verfertigt, bei Geschmeidmachern zu haben sind; ich bin dazu mit dem Okulir-Messer geübt.

Buzhofer. Schau, das Ding scheint mir ein wenig schwer!

Simon. Warum nicht gar! Kannst ja 5 bis 6 Augen ablösen, wenn 3 und 4 mißrathen.

Buzhofer. Ja, wenn ich's nur kennen thät, ob's auch den Keim hernach hat, oder nicht.

Simon. Wirst ja wohl das weiße Pünktchen kennen, welches inwendig in der Mitte des Auges sizt? Wenn dieses Pünktchen auf dem Holze des Reises sizen bleibt, von welchem das Aug' abgelöset wird, so ist dasselbe untauglich; man nennt's dann blind. Das siehst Du ja, darfst ja nur die Augen aufthun!

Buzhofer. Na, will's jezt schon machen.

Simon.

Die Zeit zum Okuliren

ist im Frühlinge, wenn der Saft in den Stämmen wieder flüssig zu werden beginnt und sich die Rinde vom Holz lösen läßt; ferners zu Ende des Junius um Johanni herum, bis etwa gegen die Mitte des Julius; endlich von der Mitte des Julius bis zu Ende des Augusts.

Lippleder. Ei, was bindest und unterknüpfest Du denn da die Monate so von einer Mitte in die andere? Ist halt mit zwei Worten im Frühling, und vom Ende Juni bis Ende August!

Simon. Da hast Du ganz Recht! Aber da ist das Okuliren nach dieser Zeit nicht — gleich.

Im Frühlinge, und von Johanni bis Mitte-Juli, heißt man's das Okuliren in's treibende Auge, und

von Mitte Juli bis Ende August, das Okuliren in's schlafende Auge.

Lippleder. Mein, wie denn so?

Simon. In's treibende Auge heißt man's in der ersten Zeit, weil die zu dieser Zeit eingesezten Augen bald darauf, und

Digitized by Google

noch im nämlichen Frühlinge oder Sommer, zu treiben anfangen, und

In's schlafende Auge in der zweiten Zeit, weil die zu dieser Zeit eingesezten Augen nicht mehr in diesem Jahre treiben, sondern gleichsam den ganzen Winter über schlafen und erst im darauf folgenden Frühlinge auswachsen.

Endlich kann man nach der neuesten Erfindung auch noch im Herbst, und den ganzen Winter durch, bei leidlichen Tagen okuliren.

Buzhofer. Wie? Was? Im Winter kann man auch okuliren? — geh! Da müßte ja Alles erfrieren und erstarren.

Simon. So sollte man's beim Kopuliren auch denken; thut aber doch gut! Ich hab' lezten Winter gegen 200 junge Bäumchen in schönen leidlichen Tagen kopulirt und okulirt, ohne daß mir 10 von allen 200 ausgeblieben wären.

Wieningauer. Na, das soll aber eine Freude und Geschäftigkeit werden, wenn wir im Winter solche Sachen thun könnten!

Buzhofer. Sapperment! Im Winter hätten wir Zeit dazu, das mußt du uns recht lehren, Simon, das Okuliren und ... wie heißt das Andere?

Simon. ... Das Kopuliren. Will euch Alles lehren, auch wie ihr's machen müßt, daß ihr sogleich dem Tausend nach junge Bäumchen bekommt. Aber deshalb dürft ihr euch auf den Winter allein nicht verlassen! Das wäre gerade, als wenn ihr im Sommer keinen Flachs bauen, raufen und brecheln, und im Winter doch spinnen wolltet. Die Geschäfte vom Sommer und Winter müssen eine wohl ineinander greifende Verbindung haben, sonst wird's — Nichts mit der Baumzucht.

Das Okuliren im Frühjahre und Sommer kann bisweilen bei günstiger Witterung schon Ende April vorgenommen werden.

Alte Bäume kann man in ihre Rinde nicht okuliren. Man kann ihnen aber durch Abwerfen der alten Aeste neue Triebe zügeln, und diese okuliren — oder pfropfen, und so — den Baum verjüngen.

Buzhofer. Aha, wie den großen Apfelbaum da!

Simon. Junge Bäumchen, die okulirt werden sollen, müssen gesund seyn, und im Herbste, oder wenigstens einige Wochen vorher dazu vorbereitet werden. Diese Vorbereitung be-

Digitized by Google

steht darin, daß man alle etwa hervorgetriebenen Aestchen und Blätter von unten bis an die Stelle, wo ein Aug' eingesezt werden soll, wegnehme, die Zweige oben aber sammt der Krone stehen lasse. Dann können sie okulirt werden, wenn sie wie gesagt, nur Gansfederkiel dik sind, — bis sie einen Finger stark geworden.

So lange die Stämme bis Fingers dik sind, wird das Aug' nahe beim Boden eingesezt und aus dem Aug' der neue Stamm oder Schaft gezogen. Wenn aber die Bäume schon größer geworden, und im Schafte stärter als Fingers dik sind — kann man sie allerdings auch noch okuliren, aber — dann zieht man aus dem Aug' keinen Stamm mehr, sondern Aeste, das heißt: man sezt die Augen oben in die Aeste ein.

Buzhofer. Aha! das ist wie beim Propfen: da müssen sie hernach schon 6 bis 7 Schuh' hoch seyn!

Simon. So ist's! Das Aug' zum Okuliren auf's treibende Aug' soll man von Schossen nehmen, die im vorigen Sommer getrieben sind, und zwar weder ganz vorn am Spiz des Zweiges, noch ganz rükwärts, sondern so die zeitigsten von unten gegen die Mitte zu. Nur bei Pfirsichzweigen sind gemeiniglich die obersten Augen die vollkommensten.

Lippleder. Jezt = = halt! Also — wie hast du vorhin gesagt? Wenn man aufs treibende Aug (im Frühling) okulirt, so muß der Zweig vom Sommertrieb des vorigen Jahres seyn? Muß man denn später allemal ein dießjähriges nehmen?

Simon Ja. — Das hast du weislich zur rechten Zeit gefragt, Lippleder! Diesen Unterschied müßt ihr euch ja wohl merken!

Der Zweig wird am Besten nach einem Regen gebrochen oder geschnitten, weil er da mehr Saft hat und das Aug sich besser löset als an einem trokmen und heißen Tage. Auch wird nicht das Aug allein, sondern, wie ihr an meinem abgelösten Aug (Seite 217) schon gesehen habt, um dasselbe herum in dieser Gestalt — sehet wohl her und merkt auf! ▽ auch ein klein wenig etwas von der Rinde mit herausgeschnitten. — Aus Wasserschossen oder Fruchtzweigen sollen auch zum Okuliren keine Augen genommen werden, sondern blos aus Holzzweigen.

Sobald das Aug ausgehoben ist, so wird es vorsichtig auf die linke hohle Hand gelegt oder zwischen die Lippen genommen, doch so bei dem Blattstiel daß es vom Speichel nicht im Ge-

Digitized by Google

ringsten benezt wird. Wenn es aber seyn kann, so lasse man's lieber auf seinem Zweige noch liegen, bis dem Wildling die Rinde geöffnet ist, damit das Aug von der Luft und Sonne nicht ausgetroknet wird, denn alsdann wäre die Arbeit vergeblich.

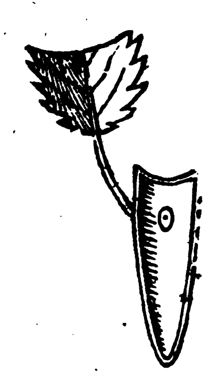
Im Wildling wird da, wo die Rinde recht schön geschlacht ist, (es mag hernach bei kleinen Bäumchen der Stamm oder bei großen Bäumen ein Ast seyn) wagrecht ein Einschnitt gemacht, nemlich so: —

Hernach wird, wohl gemerkt! von der Mitte des Querschnittes noch ein Einschnitt senkrecht abwärts gemacht, nämlich so: | . Diese zwei Einschnitte laufen mithin in die Rinde in dieser Gestalt zusammen ⊤. Beide sollen aber nur durch die Rinde, und ja nicht in das Holz selbst hinein dringen!

Lippleder. Zu was sind denn diese zwei Einschnitte ⊤?

Simon. Damit oben, wo der Schnitt anfangt, die Rinde auf beiden Seiten winzig aufgethan und das Aug eingeschoben werden kann,

Da sehet! wenn man das Aug' so, wie ich es hier halte,



mit der Spize zuerst schnittabwärts einsteket, so schlieft das Schildlein, das ihr vom Aug jezt sehet, bei dem Schnitt ⊤ so unter die aufgelösete Rinde hinein, und die Rinde schließt sich dann so wieder zu, daß man vom Ganzen Nichts mehr sieht, als das Blatt und die auswendige Augwarze. Das Blatt läßt man übrigens auch nie ganz, sondern schneidet es halb ab, wie ihr bei meinem Aug' sehen könnet.

Nach dem Einschieben betrachtet man das Schild, ob die Rinde desselben gerade auf der Rinde des Querschnittes am Stamme aufsize, und besonders ob die Saftröhren oder der

Digitized by Google

Bast, welches die grüne Rinde unter der äusseren braunen ist, zusammenstehen. Denn dieß ist der **Hauptpunkt** beim Okuliren, und der Grund des glüklichen Anwachsens, weil das Aug dadurch sogleich Saft erhält. Das Einschieben selbst muß mit aller Vorsicht, und so schnell als möglich geschehen, damit der Saft an dem Schilde nicht vertrokne. Dann — drükt man das Schild etwas sanft an das **Holz**, paßt die beiden Rindenflügel wohl zusammen über das Schild bis an's Aug, welches heraus sehen muß.

Buzhofer. Aha, das Bischen Rinde, das man mit dem Aug so △ herausgeschnitten, kommt hernach unter die Rinde des Wildlings, das Aug selbst aber — schaut mit dem Blatt-Stiel heraus?

Simon. So ist's. Man nennt eigentlich das Bischen Rinde, das um das Aug herum ist, das **Schild**. Ist kein kleines Bäumchen mehr umwegs, daß ich euch das Okuliren daran zeigen könnte?

Buzhofer. Freilich, freilich, noch mehr, als ein's! — Sieh, dort ⸗ ⸗!

Simon. Schneidet ein tischhohes Bäumchen einen halben Schuh über der Erde ab: Jezt — sehet her! Ich habe dieses Bäumchen mit **Fleiß** abgeschnitten, soll's aber **nicht gethan haben**. Denn ober der Stelle, wo das Aug eingesezt wird, sollen alle Zweige bis im Frühjahr **bleiben**. Im Frühjahre erst, wenn man die eingesezten Augen voll und aufgeschwollen sieht, schneidet man die Krone sammt Zweigen knapp über dem Aug schräg ab. Nun muß ich die Stelle, wo die glatteste Rinde ist, absehen, weil sie sich dort am Leichtesten auflösen läßt. Auch soll man beim Okuliren aufs treibende Aug im Frühjahre die Seite gegen **Mittag** wählen, weil hier der Saft schon am Flüßigsten ist. Ganz anders ist es **später** beim Okuliren auf's **schlafende** Aug. Dort soll man die Seite gegen Morgen wählen, damit die Mittagssonne nicht so heftig auf das eingesezte Aug stechen kann. Das merkt euch fein!

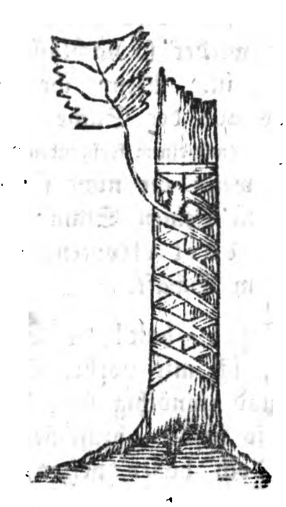
Sehet her! — Jezt mach' ich diese zwei Schnitte ⊤. Dieses Aug' hier muß ich wegwerfen, das ist schon zu troken. (Schneidet ein anders Aug.) Jezt, Buzhofer, wirst du sehen, zu was das breite Beinchen hinten an meinem Okulirmesser gehört (S. 198.)

Digitized by Google

(Er löset nun mit diesem Beinchen die zwei Eken der Rinde, vom Quereinschnitt oben angefangen, ganz behutsam, ohne die Rinde selbst zu verlezen, auf beiden Seiten so weit auseinander, daß das Aug' sammt Umschließschildlein zwischen diese beiden Lappen kann eingeschoben werden. Sodann nimmt er das Aug' bei seinem Blattstiel in die rechte Hand, stekt die Spize des Schildleins zwischen die beiden geöffneten Lappen der Okulirstelle, hilft mit dem Beinchen am Okulirmesser, das er in der linken Hand hält, nach Bedarf, und schiebt das Schildlein so weit hinunter, bis der obere Theil desselben in den Quer-Schnitt — des Stammes einfällt und sich genau an denselben anschließt. Sodann verbindet er's mit Bast.)

Da schau't jezt her, Nachbarn! Da steht nun

Das okulirte Bäumchen.



Buzhofer schlägt in die Hände und hält sich zu dem Bäumchen auf den Boden nieder. Sapperment! — Und — nochmal Sapperment! So hab' ich doch meiner lieb Lebtag' nichts gesehen, was der Simon mit dem Zeugs umspringen kann! Sapperment! — wenn Ich's auch so könnte!!

Simon. Fang nur an und gib's nicht mehr nach, du lernst mit jeder Stunde mehr! Wartet nur, Nachbarn, wir wollen's schon machen das Ding! Wird nicht mehr lang anstehen, werden wir Bauern ein ganz anderes Volk werden! Was wollte denn so ein Gärtchen seyn, wie in der Stadt d'rin oft ein Herr hat und richtet. Der Bauer hat den meisten Grund in Handen, Der wenn einmal zu gärteln anfangt — dann hat's was zu zubedeuten, Der hat Plaz, das wird ein Garten!!

Buzhofer springt von der Erde auf. Sapperment! — Strük (nimmt Simon bei der Hand) du hast da was gesagt, das ist mir durch

Digitized by Google

und durch gegangen! (Schlägt kräftig in Simons Hand.) Sollst's sehen: Meinen ganzen Bauernhof, meine Aeker und alle Grundstüke bepflanz' ich nun mit Obst-Bäumen — Ich mach Alles wie du!

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten; Da bin ich auch dabei! Ich, Schwager, ich war der Erste, der es so in Vorschlag brachte, — wegen Simon da, daß wir zu ihm gingen und er's uns zeigen sollte!

Simon. Nachbarn, mich freut euer Eifer recht in der Seele! Fahret nur so fort! — Aber macht es akkurat so, wie ich euch's rathe. Denn sonst wird Nichts aus der Baumzucht, und die Freude würde wieder so nachlassen, wie sie schon Manchem wieder vergangen ist. Wenn ihr aber pünktlich mir folgt, dann wird was aus der Sache, dann wird die Freud' immerfort größer! Aber (mit einem forschenden Blik) mein Sagen und Predigen hilft nicht, wenn ihr nicht pünktlich folgt. Zum Beispiel: Ihr wolltet die kleinen Stämmchen nicht beim Boden abschneiden, und nicht dort pfropfen, oder okuliren, sondern 3 — 4 Schuh hoch am Schaft.

Lippleder. Jezt = = halt! — Schau, da muß ich dir aufrichtig gestehen! daß ich mir vorher in meinem Sinn gedacht habe, daß es Schad und unnöthig sey, die jungen aufgewachsenen Stämme wieder so nieder abzuschneiden. „Ich," hab' ich gedacht, „ich will's doch höher zelzen, so komm ich eher zu Bäumen, wenn's schon gleich höher sind." Nun will ich dir aber gewiß folgen, — ich will's gewiß nahe genug beim Boden abschneiden.

Simon. Da wirst du wohl daran thun! Denn sonst nimmt dein Schaft in der obern Hälfte zu, und unten bleibt er dünn; es gibt also einen unförmlichen Baum, der seine Krone, wenn sie sich buscht, nicht tragen kann; der Wind bricht ihn leicht vom Boden ab, und du hast in der Folge mit deinen Bäumen eine wahre Plage. Ich sage euch's: pünktlich folgt mir! Und, wo ihr mit Bäumen anfangt: nur das Unkraut weg! Es ist da, wie überall! Wie ein schöner Weizenaker einen Fleiß gebraucht hat, so ist's beim Baumgeschäfte auch. Nur daß man die Bäume nicht alle Jahre, sondern nur Einmal bauen darf. Dann wachsen sie immer höher, werden alle Jahre größer, und bringen schier alle Jahre Früchte. Weiter:

Digitized by Google

Das Okuliren aufs schlafende Aug

ist das Nemliche, wie das Okuliren auf's treibende Aug. In den Handgriffen ist kein Unterschied, blos von der Verschiedenheit der Zeit hat es die verschiedene Benennung. Nur das mögt ihr hiebei berüksichtigen, daß Frühpflaumen, Aprikosen und dergl. nicht ohne Noth aufs schlafende Aug sollen okulirt werden; denn da sie nach ihrer Natur sehr frühe in Saft treiben, so tödtet sie allermeist der Frühlingsfrost.

Buxhofer. Ei, so könnten wir ja jezt das ganze Geschäft des Okulirens?

Simon. O ja; nur beim

Verband

muß ich euch noch aufmerksam machen, daß ihr ihn, wie Ich, übers Kreuz machet; dann, daß ihr das Aug' nicht drükt und verdekt. Dieses muß frei hervorstehen, damit es ungehindert treiben kann. Der Verband muß nicht allzu streng, aber auch nicht gar zu loker seyn. Ist er zu streng, so kann er das Aufsteigen des Saftes hindern, und ist er zu loker, so kann das Auge nicht anwachsen. Oben wird angefangen. Man legt das Band mit der Mitte über den Querschnitt, dabei man das eine Ende des Bastes mit der rechten, das andere mit der linken Hand haltet. Sodann gibt man das eine Ende aus der linken Hand in die rechte, und aus der rechten in die linke, und bindet dann immer übers Kreuz bis herab. Bei jedem Umschlingen zieht man das Band gut an, jedoch nicht gar zu stark. Der gerade Rinden-Schnitt herab darf hie und da schon durchguken, so ist nicht gar alles so luftberaubt und der Saft geht nicht so leicht in Fäulniß über.

Nach 3 oder 4 Wochen wird der Verband ein klein wenig lokerer gebunden, und erst, wann die Augen so dik anwachsen, daß das Band einschneidet, nimmt man es gänzlich weg. Wenn das Blatt nach einiger Zeit von selbst abfällt, so ist es ein sicheres Zeichen, daß das Aug gut und bereits angewachsen sey, hängt es aber zusammengeschrumpft noch daran, dann hätte das Aug nicht angeschlagen. Man nimmt's sodann als unnüz heraus, paßt die Rindenlappen wieder zusammen und verbindet, oder verstreichet wohl auch die Wunde, damit das Holz nicht blos liege; kurz: man suche die Wunde zu heilen;

Digitized by Google

denn sonst verdorren die Rindenlappen, das Holz troknet aus und der ganze Baum kommt in Gefahr!

Alles beim Okuliren muß schnell, aber genau gemacht werden. Macht man langsam, so vertroknet das Aug oft, und wird nicht Alles genau und scharf, sondern träg und faserricht zugeschnitten, so wird man selten glücklich seyn. Mir bleibt nie ein Aug' aus, ausser es wird aus Zufall verdorben.

Man okulire nicht unter einem Regen, oder an einem Tage, da Regen zu befürchten ist; denn sobald das Regenwasser in den Schild eindringt, so wird der Schild schwerlich anwachsen. Daher ist es gut okuliren bald nach einem Regen, wenn gute Witterung eintritt; denn da löset sich wegen häufigen Saftes das Aug' lieber vom Zweige, und die Rinde vom Holz. Zur Abhaltung des Eindringens des Regenwassers ist es daher auch besser, wenn man das Aug oben spizig, und unten breit zuschneidet, auf diese Art △. Sodann wird auch der Schnitt nicht ⊤, sondern ⊥ gemacht. Viele ziehen diese Art vor, und ich rathe euch selbst dazu; denn nicht blos wird das Eindringen des Regenwassers dadurch mehr abgehalten, sondern weil der aus den Wurzeln aufsteigende Saft die beiden aufgeschnittenen Rindenflügel ein wenig eher erreicht, als wenn er noch etwas höher steigen muß, und weil sich beim Verbinden auch der Schild nicht so leicht verschiebt, so mag wohl das Gelingen noch sicherer, folglich ein doppelter Nuzen in diesem ⊥ seyn.

Man soll nicht zu hoch am Stamme okuliren. Je tiefer man unten an der Erde okulirt, desto schöner und gerader wird der künftige Baum. Das merkt euch ja recht! Wenn euch der junge Schaft zum Abschneiden erbarmte, und ihr wolltet weiter in der Höhe okuliren, würdet ihr euch groß schaden.

Buzhofer. (Lächelnd.) Darfst mich nicht so d'rum anschauen, thu's schon!

Simon. Man probire klüglich zuvor den Stamm, ob sich die Rinde gut lösen läßt. Es kommt nicht allemal just auf die Zeit, sondern gar viel auch darauf an, in welchem Boden der Baum stehet. In fettem Boden fließt der Saft in den Bäumen früher und länger, als — in troknem und sandigem Boden. — Die ersten Bäume, die in Saft kommen, sind die Aprikosen, dann die Pfirschen, die Kirschen, die Weichseln, die Pflaumen, die Frühbirnen, die Frühäpfel, dann die Spätbirnen,

Digitized by Google

die Spätäpfel. In eben dieser Ordnung tritt auch der Saft in diesen Bäumen wieder zurük. Nach diesem muß man sich auch in der Okulirzeit richten.

Es ist übrigens auch keine überflüßige Vorsorge, wenn man über jedes Aug' gleich nach dem Einäugeln ein Baum-Blatt, oder ein wenig Papier als ein Schirmchen anzubringen sucht. Denn dieses schüzt die Augen anfänglich vor der starken Sonnenhize. Bei schlafenden Augen darf man nur durch das Baumblatt ein kleines Loch stechen, und dieses sogleich an das Stielchen, welches von dem Blatt' am Aug' blieb, hängen, so hat das Aug' sogleich einen Schirm. — Alle Seitentriebe unterhalb der Okulir-Stelle; und Wurzelausläufer, die bei okulirten Bäumen hervortreiben, müssen, weil sie den Saft entziehen, weggeschnitten werden. Ameisen und andere Insekten dürfen das eingesezte Aug' nicht aussaugen!

Wenn man einen Baum in den Aesten oben okulirt, so kann man am nemlichen Aste zwei Augen einsezen. Auch in kleinen Stämmen kann man's thun. Geräth Eines nicht, so geräth das andere. Man darf aber nicht beide Augen auf einer und der nemlichen Seite einsezen, sondern das eine herüben und das andere drüben, und ein Aug' ein wenig höher, als das andere. Wenn nun beide Augen gerathen, so kann man das schönere behalten und das andere wieder wegschneiden. Sollte nach dem Okuliren auf's schlafende Aug', das Aug' wider Vermuthen in demselben Sommer doch noch zu treiben anfangen, so wird ganz natürlich der Trieb für den strengen Winter zu zart. Man tränke dann über Kohlenfeuer ein Stük Papier mit Baumwachs ein, mache eine Düte (Starnizel) daraus, und stülpe es über das junge Augreis.

Das Okuliren im Winter

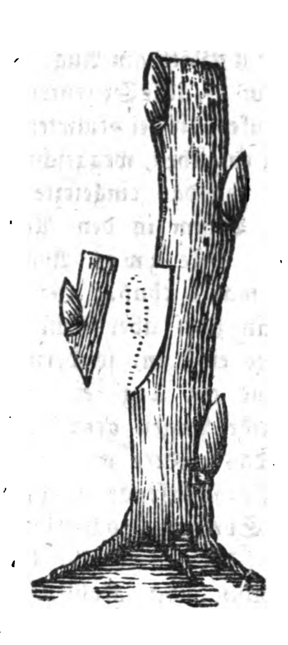
kann, wie es sich von selbst versteht, nicht in die Rinde geschehen, sondern wird, durch die Rinde durch, in das Holz operirt. Man macht mit dem Okulirmesser, welches scharf seyn muß, damit keine Fasern am Schnitte des Auges und Wildlings entstehen, einen Querschnitt (Einschnitt), etwas tief in das Holz. Dann schneidet man von unten hinauf, gegen den Querschnitt zu, das Holz vom Wildling bis an den Querschnitt einen oder drei viertel Zoll lang schräg aus. Kann dieser Ausschnitt an einer Stelle geschehen, wo ein Aug' steht, so ist es um so besser, weil sich der Saft dahin zu ziehen mehr gewohnt ist.

Digitized by Google

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da kann man die Ursache mit Händen greifen.

Simon. Es ist aber jedoch nicht unumgänglich nöthig, und kann auch der Ausschnitt allenfalls auf einer glatten Stelle geschehen.

Es hat sonach der Ausschnitt diese Gestalt



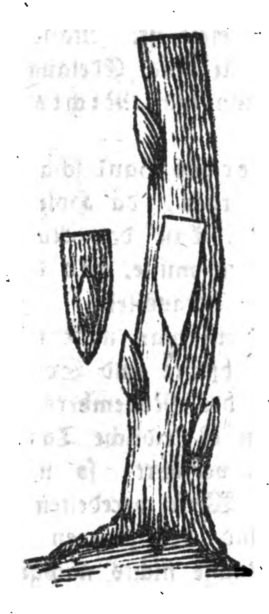
Buzhofer. Ei, Sapperment! einen solchen Ausschnitt kann ich ja auf der Stelle machen. Nun, im nächsten Winter bei gelindem Wetter will ich in meinen Wäldern und auf den Rainen meiner Felder alle jungen Wildlinge aufsuchen und auf diese Art okuliren.

Lippleder. Und ich auch. Auf meinen Grundstüken soll man künftig gewiß keine unveredelten Bäume mehr antrefen. Ich hab' mir das Ding bisher zu schwer vorgestellt, ich sehe aber, es ist Alles leicht.

Simon. Es freut mich, daß mein Unterricht so gut wirkt. Nun merket auf:

Digitized by Google

Man nimmt sodann das Edelreis, womit man okuliren will, und schneidet eben so über einem Aug, wie bei dem gewöhnlichen Okuliren oben einen Querschnitt, und so tief wie jenen, von unten her in eben der Länge, so aus, daß es auf den Ausschnitt im Wildling genau, und dergestalt paßt, daß oben und unten und auf beiden Seiten Rinde auf Rinde komme. Man muß diesen Schnitt zuvor mit irgend etwas gegen den ersten messen und bezeichnen, damit der Schild des Edelauges nicht zu lang oder zu kurz werde. Sehet! So steht dann der Einschnitt und das Edelauge, das man einsezt.



So wird man bei einer kleinen Uebung bald die Fertigkeit erlangen, daß das Aug mit dem Ausschnitt so gleich sey, daß Holz auf Holz, und Rinde auf Rinde zu stehen komme. Dabei aber ist noch zu bemerken, daß der Ausschnitt aus dem Wildling nach der Beschaffenheit des zahmen Reises, woraus das edle Aug genommen werden soll, eingerichtet werden müsse. Ist das Edelreis dünn, und der Wildling stark, so muß man auf lezterm den Ausschnitt nicht so stark, sondern nur oberflächlich machen, damit er nicht größer, als der einzusezende Schild werde. Auch darf man nicht den Ausschnitt weder des Wildlings, noch des Edelauges bis auf das Mark machen, sondern

Digitized by Google

bei beiden muß festes Holz bleiben, damit keine Höhlung entstehe, die Fäulniß verursachen und das Zusammenwachsen hindern würde.

Der Verband

kann auch hier wiederum, wie bei dem sonstigen Okuliren, mit Bast oder einem andern schiklichen Bändchen geschehen. Es ist aber hier besonders sehr dienlich und nöthig, daß das Band mit Wachs oder Baumwachs, oder mit einer Baumsalbe wohl bestrichen werde, weil der Verband lange bleibt und dem Schnee und Regen ausgesezt ist. Nässe darf nie in die Wunden, oder zwischen Holz und Edelaug kommen. Bei Regen, Schneien oder Kälte kann man Nichts machen: es müssen leidliche Tage seyn!

Uebrigens muß hier das Band schärfer, als bei der Sommer-Okulation angezogen werden, da Holz auf Holz liegt, wobei sich von selbst versteht, daß das Aug' des Edelreises in der Mitte des Schildes stehen müsse, und daß solches auch bei dem Verband frei bleibe und heraussteht.

Auf diese Weise kann man nicht nur, wie bei dem gewöhnlichen Okuliren, im Frühjahre und Sommer, sondern auch im Herbste von der Mitte des Novembers an, und den ganzen Winter hindurch, wenn es leidliche Tage sind, okuliren, und wenn man dabei genau verfährt, so wird selten ein Aug' verderben. Die auf solche Weise veredelten Bäumchen werden sehr freudig heranwachsen und den übrigen okulirten und kopulirten Bäumchen in ihrem Wuchse nichts nachgeben.

Siebenzehntes Kapitel
als
Fortsezung des zehnten Kapitels:
Wie man von bereits tragbaren, erwachsenen Bäumen bessere Sorten, als sie vorher getragen haben, erhalten kann.

Simon. Nicht wahr, Nachbarn! Jezt könntet ihr euch mit diesem Apfelbaum da schon eher allein helfen?

Buzhofer. Ja freilich, jezt wohl! Wir könnten ihn ja in die Rinde pfropfen, oder auch okuliren.

Simon. Zum Okuliren taugt er aber aus der Ursache jezt nicht, weil die Aeste schon zu stark, dann die alte Rinde zu

Digitized by Google

dik, und die Saft-Röhren zu grob sind, ausser man wollte warten, bis er neue Zweige aus diesen Stumpen heraustriebe. Dann könnte man ihn auch okuliren. Nun aber wird er in die Rinde gepfropft.

Ich habe euch schon gesagt, (S. 206.) daß man beim Umpfropfen großer Bäume öfter auf einen Ast-Stumpen, wenn er dik ist, zwei, und auch mehr Zweige auffezt. Hier bei diesem Apfel-Baum trift's nun schon so zu.

Wie viel Pfropfreiser man in einen Ast einsezen soll, muß die Dike desselben bestimmen: es kann ein Reis drei Zoll weit von dem andern zu stehen kommen. Auch können die Reiser etwas stark seyn, nach Verhältniß des Astes. Nur müßt ihr euch merken, daß ihr das unterste Aug des Pfropfzweiges allemal gegen die Platte zu hinstehend richten müßt. Schneidet also den Zweig allezeit so zu, wie ich euchs' vorher gezeigt habe. (S 199.)

Lippleder. Warum hat denn Das so viel zu bedeuten?

Simon. Das unterste Aug wächst gemeiniglich eben deßhalb, weil es gegen die Platte hingerichtet ist, am Schiklichsten für den weggeschnittenen Theil wieder her, es steht am nächsten zum Saft-Empfang auf der Pfropfstelle, und zieht seiner Natur nach den Saft viel wirksamer aufwärts in den Zweig, als wenn glattes Holz zunächst an der Pfropfstelle wäre und weiter oben erst ein Aug käme. Sehet, das ist wieder ein geheimer Vortheil, den Viele nicht wissen!

Buzhofer. Nu, den will ich mir gewiß merken, wenn ich einen Zweig zuschneide.

Simon. Aber, daß du etwa meinst, du müssest das Aug gleichsam in die Pfropfstelle einpfropfen? du könntest leicht dem untersten Aug den Keim wegschneiden, wenn du den ersten Einschnitt quer über das Holz gar zu nahe an das Aug hin machtest. Ich muß es hier schon wieder sagen: Ueberlegung muß jedem Handgriffe vorangehen.

Buzhofer. Nu, ich schneid's halt, wie du das deine geschnitten hast. (S 199.)

Simon. Dann könnt ihr euch wohl einbilden, daß in der Höhe auf den Bäumen der Wind viel gewaltiger andringe, und also die Pfropfgesäze zu aller Sicherheit mit Schilf oder Moos über den Baumkitt belegt, und mit Bast oder Bandweiden noch umbunden werden müssen.

Digitized by Google

Was ihr wegen der Zugäste zu beobachten habt, hab' ich euch schon gesagt. (S. 193.) Die Anzahl der Zugäste, die man lassen soll, muß die Größe des Baumes, seine mehrere oder mindere Lebhaftigkeit, sein fetter oder magerer Grund rc. bestimmen. Nur das muß ich euch noch sagen, daß der ein' oder andere Zugast, wenn er etwas zu lang wäre, manchmal bis zur Hälfte verkürzt werden darf. Denn darum ist er doch ein Zugast, und es liegt bei mir, wie viel oder wenig seine Zugwirkung seyn muß. Ueberlegung u. s. w.

Buzhofer. Richtig!

Simon. Im folgenden Frühjahre werden diese Zugäste ganz weggenommen, oder, wenn der Baum ohnehin wenig Aeste hat, ebenfalls gepfropft. Da haben hernach die das Jahr vorher aufgepfropften Reiser schon so viel Zug, daß sie statt Zugästen gelten; und überdieß kann man von ihnen auch gleich die nun schon genug vorhandenen neuen Zweige zum Pfropfen nehmen.

Buzhofer. Sapperment! Da kann man also einen Baum heuer auf dieser, und aufs Jahr auf der andern Seite umpfropfen?

Simon. O ja, das ist sehr gut! Nur muß man nicht gar alle Seitenäste pfropfen. Man muß einen Baum mit Geschmak pfropfen und ihm eine schöne neue Krone ziehen, was nicht nur dem Auge angenehm ist, sondern auch zum Besten des Baumes gereicht. Man macht also lieber weniger Pfropfgesäze, als mehr, wenn es die Gleichheit rathet. Wenn die eine Seite viele alte Aststumpen, und die andere weniger bekäme, so schneidet man auf der einen die zu vielen weg. Es wachsen hernach die wenigern doch in eine schöne Krone, und zu viel werden nur ein Staudenwerk, aber nie schöne kräftige Hochäste geben. (S. 195.)

Buzhofer. Ja, das hab' ich jezt schon begriffen, daß aus dem wenigern um desto mehr wird, je mehr Saft es auch allein hat. Es ist auch ganz einleuchtend. Je weniger Aeste die Wurzel zu ernähren hat, desto mehr Säfte kann es in dieselben hinauf verarbeiten. Deßhalb will ich mit dem Beschneiden nun nicht mehr so schonend seyn.

Simon. Nur gescheid, ich hab' euch darüber schon genug gesagt. (S. 149. 150. 151. 153. rc.)

Jezt kommt aber noch eine Hauptsache

Digitized by Google

Der Unterschied des Umpfropfens zwischen Aepfel- und Birnbäumen.

Beim Apfelbaum gerathet das Umpfropfen besser, wenn die zu bepfropfenden Aeste nicht zu dik sind, hingegen beim Birnbaum gerathen die Pfropfreiser besser, wenn sie auf dike Aeste gepfropft werden.

Buzhofer. Ah, Sapperment! da will ich die Aepfelbäume recht weit oben einpfropfen, wo die Aeste recht dünn sind.

Simon. Das wäre schon recht; aber die Aeste kommen hernach zu hoch in die Luft und werden leicht vom Winde abgeworfen. Man soll ihm lieber unten junge Aeste ziehen. Man haue ihm nemlich im März die alten Aeste ab, bis auf einen Zoll gegen den Stamm zu, daß der Baum an den Stumpen noch frisch austreiben kann. Hiebei vergesse man nicht, hin und wieder etliche Zugreiser stehen zu lassen. Er wird sodann in viele junge Aeste ausschlagen, welche man entweder im zweiten Jahre bepfropfen, oder den nämlichen Sommer noch okuliren kann.

Der Birnbaum will Ast-kurz gegriffen seyn. Anstatt zwei oder drei kleiner Aeste auf einem Ast zu bepfropfen, säget man lieber die obern weg, und bepfropfet den dikern Theil, wenn er auch Mannes Armdike hat, und sezet ihm lieber desto mehrere Reiser auf. Die Birnbaum-Aeste können noch einmal so dik seyn, als die Apfelbaum-Aeste. Da ferner der Birnbaum früher in Saft tritt, als der Apfelbaum, so kann er auch bälder bepfropft werden. Alle diese Regeln eignen sich hauptsächlich für das Kern-Obst. Das Stein-Obst —

Lippleder. Jezt - - halt! Was ist denn das: — Kern-Obst, und — Stein-Obst?

Simon. Kern-Obst heißt man die weichkernigen Früchte, wie z. B. die Aepfel und Birnen, Quitten und Azerolen; Stein-Obst nennt man die hartkernigen Früchte, wie z. B. die Kirschen, Zwetschgen, Pfirschen und Aprikosen. Also

Das Stein-Obst

hat die Eigenschaft, daß ihm das Okuliren besser, als das Pfropfen, anschlagt. Wollt ihr also große Kirschbäume veredeln, so rathe ich euch mehr zum Okuliren. Wenn ihr ihnen im März die alten Aeste abwerft, so könnt ihr bis Ende Juli schon die neu getriebenen Triebe okuliren. Man kann sie indeß auch allerdings pfropfen, oder kopuliren.

Digitized by Google

Buzhofer. Sapperment, ja! Vom Kopuliren war schon einmal die Rede, (S. 219) das kann man auch im Winter, das mußt du uns lehren!

Achtzehntes Kapitel.

Vom Kopuliren.

Simon. Man kopulirt im Herbste, im Winter und Frühling, bis der Saft flüßig wird; alsdann darf man nicht mehr.

Man kann junge Bäumchen, wenn sie kaum zwei Jahre alt sind, und nur die Stärke einer Schreibfeder erreicht haben, schon durchs Kopuliren veredeln, und eben so kann man auch bereits erwachsene Bäume kopuliren.

Die Stämme müssen schön glatt, gerade und gesund gewachsen seyn. Schon den Sommer vorher werden sie, wo es nöthig scheint, dadurch zubereitet, daß man alle Blätter und Aestchen von unten hinauf bis zur Stelle, wo man zu kopuliren gedenkt, wegnimmt. Warum? Damit der Saft einen mächtigern Trieb hinauf bekommt. Aber an dünnen Wildlingen läßt man ein paar Aestchen am Schafte, welche den Saft da aufhalten, und verursachen, daß sie in die Dike treiben; sollte aber eines oder das andere nur blos in die Höhe steigen, so nimmt man ihm die Spize ab, wodurch man es nöthiget, neue Seitenäste hervor zu treiben, womit der Stamm diker und stärker wird.

Uebrigens kann man, nach der Beschaffenheit des Baumes, am Boden, oder in der Krone, kopuliren; aber nie in der Mitte.

Diese Pfropfart schlägt nicht nur überaus gern an, sondern ist auch unter allen die leichteste, und geht sehr schnell. Auch braucht man hiezu am wenigsten Werkzeuge: ein scharfes Messer, einen edlen Zweig und ein Band zum Verbinden.

Buzhofer. Sapperment! Ist es aber auch leicht gelernt?

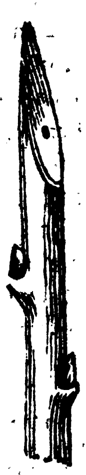
Simon. Nichts Leichters! — Man sucht am Wildling und edlen Reis die gleiche Dike, schneidet zuerst den Wildling schräg aufwärts Rehfußartig ab.

Lippleder. Jezt = = halt! Was ist denn das: Rehfußartig?

Digitized by Google

Simon. Ein schräger, etwa 1 bis 1½ Zoll langer Schnitt spizzulaufend von dieser Seite gegen die andere durch's Holz, — heißt:

Der Rehfußschnitt.



Man muß ein gutes Augenmaß haben, weil der Edelzweig mit dem Wildlingschnitt von gleicher Dike seyn und genau zusammen passen muß. Es muß Rinde der Rinde und Holz dem Holze genau anproportionirt seyn. Sie müssen also vorher gegen einander abgemessen werden, damit der Schnitt des Kopulir-Reises so auf den Schnitt des Wildlings passe, daß beide sich in allen ihren Theilen vollkommen berühren. Wer also den Schnitt nicht in der Uebung hat, der muß so lange probiren, bis beide auf einander trefen. Bei der wirklichen Kopulation muß alles in Geschwindigkeit geschehen, damit Reis und Stamm auf dem Schnitt nicht troken werde. (S. 210.)

Buzhofer. Sapperment! Das ist aber wieder schwer!

Simon. O, gar nicht! Und gesezt es mißlingt der Schnitt das Erstemal, und wird etwa zu lang, oder zu kurz, so kann man ja einen zweiten Schnitt und einen dritten machen.

Lippleder. O, da schneid' ich halt fort am Zweig, bis er paßt.

Simon. Da muß ich dich aber warnen, daß du ja nicht schnizelst und meißelst. Denn alsdann bekäme der Schnitt Eken und Tiefen, und das darf nicht seyn. Schneide lieber ganz frisch durch! Beide Schnitte dürfen keine Höhlung oder andere Ungleichheit haben. Denn, wenn man beide Zweige zu-

Digitized by Google

sammenfügt, und es ist inwendig etwas hohl oder ungleich, so wachsen sie entweder gar nicht zusammen, oder sie gedeihen in die Länge nicht.

Wieningauer. Na, das stell' ich mir wohl vor, daß da Alles eine gute Genauigkeit haben will, wenn's so anwachsen und zusammenwachsen, und — dann beisammen halten soll fort und fort, — länger als wir und unsere Kinder!

Simon. Deßhalb darf auch der Schnitt nicht faséricht geschehen, und die Rinde um den Schnitt herum darf nicht aufgeschlizt werden, daß sie loker ist.

Der beste Schnitt ist derjenige, der auf den allerersten Zug gelingt. Er soll 1 oder $1^1/_2$ Zoll schräge Länge haben. Das könnt ihr nun in einer Viertelstunde in Uebung bekommen, wenn ihr es an ein halb hundert Weidenruthen probirt. Und dann — glaubet ja nicht, daß ihr mit einer gewöhnlichen Kneip-Klinge was zu Stande bringen werdet. Ihr müßt scharfschneidende Messer haben!

(Er sucht sich ein kleines Bäumchen, schneidet es eine zwerche Hand vom Boden weg, von unten hinauf rehfußartig ab, sucht einen Zweig von gleicher Dike, wie das Bäumchen, schneidet ihn von vorne herab ebenfalls rehfußartig in gleicher Schnitt-Länge so zu, daß er auf den Schnitt im Wildling genau, und dergestalt paßt, daß oben und unten, und auf beiden Seiten Rinde auf Rinde, und in der Mitte Holz auf Holz, und Mark auf Mark komme.)

Sehet jezt her, Nachbarn, wie hier die zwei Schnitte am Wildling und Edelreis so genau auf einander passen.

Buzhofer. Ei, tausend! Wenn du jezt die beiden Stüke zusammen hältst, so sollte Jedermann glauben, es sei nur Eins.

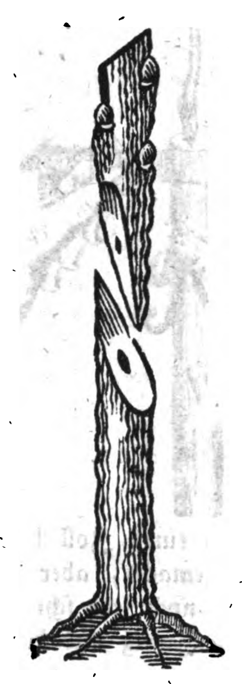
Lippleder. Und das Ding geht ja ausserordentlich geschwind.

Wieningauer. Hey! so will ich in meinem Garten nun gleich eine Menge kopuliren!

Simon. Nun, da seht ihr's selbst: es ist spottleicht. Und vom bloßen Zusehen, Nachbarn, ist es euch doch noch nicht so recht begreiflich, als wie wenn ihr euch einmal selbst wirklich in den Handgriffen übt. Da werdet ihr erst noch auf Manches kommen, was man euch so nebenher nicht gleich Alles sagen kann. Uebung ist, wie überall, so auch hier die beste Lehrmeisterin. Deßhalb legt nur gleich Hand an, und ihr werdet sehen, wie leicht Alles geht.

Digitized by Google

Das gewöhnliche Kopuliren.



Wenn ich nun das Reis auf den Stamm niederseze, so wird Rinde auf Rinde, und sogar unter der braunen die grüne Rinde auf grüne, und Saftröhre auf Saftröhre, Mark auf Mark aufstehen.

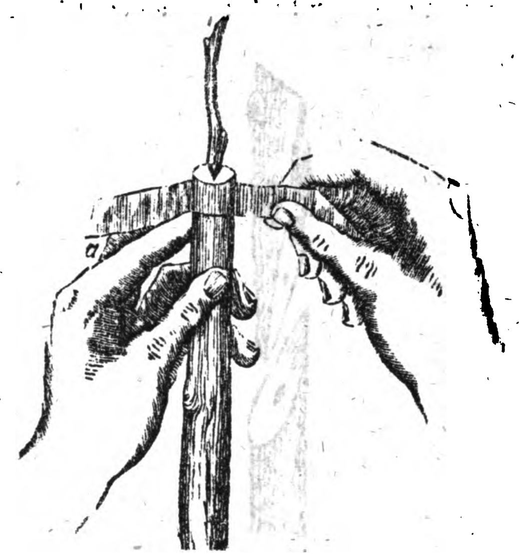
Nun kommt

Der Verband

mit Vorsicht, daß der Pfropfzweig im Umwikeln nicht verrükt, oder verschoben werde. Dann wird Zweig und Wildling mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand unten fest zusammen gehalten, und mit der Rechten oben umbunden, aber fest; denn wenn Luft und Wasser in die Wunde dringen könnten, wär's mit dem Zusammenwachsen vorbei.

Ist nun der Theil der Kopulirstelle oberhalb den beiden Fingern festgeschnürt, so fahrt man mit Daum und Zeigefinger hinauf, und indem man oben fest haltet, wird unten umbunden. — Auf diese Art wird der Verband gewiß allseits fest. Sehet, so müßt ihr die Hände halten!

Digitized by Google



Wenn das Propfreis einen Zoll lang getrieben hat, wird das Band etwas lokerer gemacht; aber da darf man vorsichtig seyn, denn die Wunde ist noch sehr schwach zusammengewachsen. Oft sprengt ein Windstoß Zweig und Wildling nach langer Zeit noch auseinander.

Buzhofer. Ist jezt Das das Ganze vom Kopuliren?

Simon. Das ist's Alles! Nur vom Zweig muß ich euch noch sagen, daß er vollkommen reif, und dann nicht die Spize seyn soll, welche wegen der unreifen Augen nichts taugt und weggeworfen wird. Unreife Reiser taugen niemals! Jung Holz auf jung Holz schlagt am Liebsten an, aber auch alt Holz auf jung Holz, und umgekehrt, muß man, um die gleiche Dike zu bekommen, manchmal nehmen, und thut auch gut.

(Der Zeichner hat in vorstehender Abbildung die gleiche Dike des Pfropfzweiges mit dem Stämmchen nicht versinnlichet. Jeder kann diesen Fehler in Gedanken leicht verbessern).

Nie braucht ein Reis mehr, als zwei oder drei Augen. Mehr Augen helfen nichts, aber sie schaden auf jede Weise, und zwei Augen wären eigentlich schon hinlänglich, wenn man nur gewiß seyn könnte, daß sie so aufbrechen würden.

Später hinaus habt ihr sie so zu behandeln, wie die gepfropften Stämmchen. (S. 208.)

Uebrigens könnt ihr vom Herbst an, wann die Säfte durch ein paar Nachtfröste genugsam verdikt sind, zu kopuliren

Digitized by Google

anfangen, und bei gemäßigter Witterung den ganzen Winter damit fortfahren.

Lippleder. Du hast nun alle diese Stämmchen da beim Boden veredelt; hättest uns doch an einem das Veredeln in den Aesten oben zeigen sollen!

Simon. Ja wenn ein's da wäre zu 6 bis 7 Schuh' Kronhöhe. Wenn ihr indeß einmal einen Baum in der Krone kopulirt, oder anzweiget, so muß es so nah' als möglich bei dem Stamme, (Ast=kurz) und nicht auf den Spizen der Aeste geschehen! Die Bäume müssen aber einen 6 bis 7 Schuh hohen schönen schlanken, und doch starken Schaft haben. Bei diesen Baumstauden da fangen ja die Aeste Tischhoch schon an! Ihr müßt durchaus eure dermaligen Begriffe von einem Baum ganz umstossen und euch eine neue Vorstellung von einem solchen machen! Denkt euch einen jungen Baum, so hoch hinauf, als ihr, auf den Zehen stehend, mit der Hand langen könnt, den Stamm ohne Aeste! Dann stellet euch oben die durch kluges Beschneiden schön gewachsene Krone vor, wie sie ihre Aeste zirkelförmig gen Himmel treibt: Das wird ein Baum wie eine Eiche: all euer Staudenwerk bringt nicht so viel Obst, wie so ein einziger Baum! Und dann — sezt sie nicht so nah aneinander! Da sezen die Leute, vorzüglich die Städter in ihren kleinern Gärten, schier einen Baum auf den andern, damit sie nur recht viele Bäume haben sollen. Und — da haben sie denn wirklich auch einige Jahre recht viele Stauden; aber wenn die Bäume einmal Bäume seyn sollen und gerne Bäume seyn möchten, können sie keine seyn, auch keine mehr werden; denn ihre Fibern und Schraubengefäße haben sich schon zum Staudenwuchse gebildet, die Bandschrauben des innern Zellenbaues sind schon zu kleinen Treib=Ringen verkrüppelt, die Saftgefäße sind enge, die Frucht wird elend, — und wenn sich endlich ihre Wurzeln überall begegnen, und hungerig, matt, kraftlos übereinander da liegen, — stirbt nach und nach der ganze Baumgarten wieder aus! Viele solche Gärten könnt' ich euch nennen!

Buzhofer. Sap=pr — Das hat mir ordentlich s'Herz zusammen gezogen, wie ich die Gärten wieder so aussterben sah!

Simon. (Lächelnd.) Dann glauben die Leute, der Grund tauge nicht, oder das Klima sey nicht angemessen u. dgl. Das kann wohl seyn, daß der Grund nicht taugt, aber den kann man ja für den Bedarf des Wurzelwerkes verbeßern. Der

Digitized by Google

Mensch ist der Herr der Erde! Aber, Nachbarn wir plaudern, und es wird Nacht. Merket auf! Es gibt noch eine zweite Art zu kopuliren, man nennt es

Das Kopuliren mit dem dünnen Reis.

Im Nothfall nemlich, wenn man für einen etwas starken Stamm, oder Ast, nur ein schwaches Reis hat, wobei man folglich eine gleiche Dike von beiden Theilen nicht bekommen kann, da wird zwar auch der Stamm etwas schräg abgeschnitten, aber sodann unter diesem Abschnitt nur so viel Rinde und Holz aus dem Stamm herausgeschnitten, als erfoderlich ist, daß der edle Zweig den Ausschnitt genau wieder ausfülle.

Da — dieses Bäumchen hier, will ich einmal mit dem dünnen Reis kopuliren, damit ihr's sehet!

(Er schneidet ein Bäumchen halb-rehfußartig ab.)

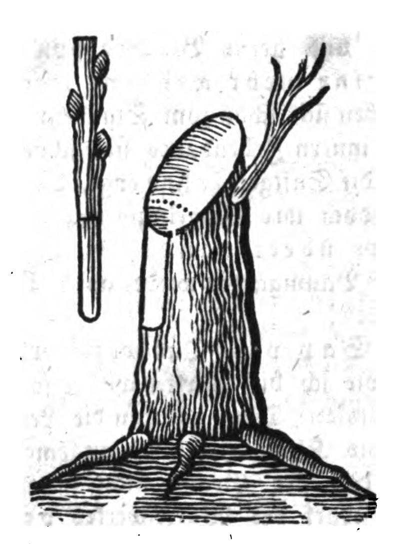
Nun schaut einmal das dünne edle Propfreis hier an! Wo wollt' ich da eine gleiche Dike bekommen? (Er schneidet den Zweig zu.) Nach der Größe dieses Zweiges schneid' ich jezt aus dem Stamm gerade so viel Holz heraus, als das zugeschnittene Zweig Plaz braucht, aber so akkurat, daß auf den beiden Seiten, und unten, die innern grünen Rindenlagen genauest aufeinander passen.

Buzhofer. Aber — Sapperment! Wie wird man's da wieder so genau treffen können?

Simon. O, leicht, wenn ihr euch übt!

(Er mießt sich die Größe des Zweigschnittes am Wildling, und macht hieran den Ausschnitt.)

Da — seht jezt her —



Digitized by Google

Buzhofer. Sapperment! Und da hast du auch ein Zugreis am Wildling stehen lassen.

Simon. Das Bäum'l hat just ein's auf der rechten Stelle gehabt, und bei dieser Kopulation mit dem dünnen Reis ist ein Zugreis außerordentlich zudienlich und beinahe unentbehrlich, damit es den Safttrieb und das Anspielen des Saftes an das angefügte edle Reis unterhält.

Nun will ich euch noch eines von meinen Kunststüken zeigen, welches sehr nüzlich ist, nämlich

Die Wurzel-Kopulation.

Die Wurzelkopulation hat die nämlichen Handgriffe, wie ich euch eben gezeigt habe, nur daß ich das edle Reis statt mit einem Wildling blos mit einem Stük Wurzel kopulire.

Die drei Bauern sperren Maul und Augen auf.

Simon. Das ist eine gar schöne und vortreffliche Erfindung! Wie leicht kann man zu einer Menge ausgegrabener Wurzelstüke kommen! Sie können von der Dike eines Daumens und noch diker, oder auch bis zur Dünne eines Federkiels seyn. Vier Zoll Länge ist hinreichend, wenn ein solches Wurzelstük mit einigen Haar- oder Nahrungs-Wurzeln versehen ist; je mehr aber, je besser. Nur muß man darauf sehen, daß die Wurzelstüke frisch seyen, sonst mißrathet die Kopulation, wenn die Wurzeln ausgetroknet sind.

Buzhofer. Sapperment und — kein End! Da muß Einer Augen und Maul aufreissen!

Simon. Dieses Wurzel-Kopuliren macht einem Gartenfreunde viel Vergnügen; da er dieses Geschäft mit der größten Bequemlichkeit in einer temperirten Stube auf seinem Stuhle verrichten kann, früh oder spät im Frühjahre, auch bei übler Witterung.

Kann er wegen übler Witterung seine Wurzelstüke nicht alsogleich in die Erde bringen, so können sie ohne Schaden etliche Tage im feuchten Sand oder im Wasser stehen, ja es wird in demselben ihre Vegetation fortgehen, als wenn sie bereits in der Erde ständen.

Lippleder. Jezt -- halt!... Da mußt du dich versprochen haben? Im Wasser?..

Digitized by Google

Simon. Warum? Man hat einmal eine junge Eiche an acht Jahre blos durch's Wasser erhalten.

Buzhofer. Wie? Sapperment, — da müßt' ja Stumpf und Stiel verfaulen!? —

Simon. Der Baum dünstet ja alle Feuchtigkeit, die er einzieht, wieder aus. Hab' euch's ja schon gesagt! — Man hat berechnet, daß ein Feld von 30,240 Quadratfuß, auf welchem die Pflanzen 1 Fuß weit stünden, in den 6 Sommermonaten einen See machen könnten, der beinahe 2 Ellen tief wäre, wenn alle Feuchtigkeit, die sie ausdünsten, stehen bliebe. Deßhalb ist auch eine Landschaft mit vielen Waldungen immer feuchter und dadurch kälter, als eine andere, die wenige Waldungen hat. Seitdem in Deutschland die vielen Waldungen gelichtet sind, hat es auch ein viel wärmeres Klima, als ehevor, und dieses wird noch immer milder werden, je mehr die noch vorhandenen Waldungen schwinden. Italien hatte das jezige warme Klima nicht, als es noch mit Waldungen bedekt war. Doch, wir wollen unsere Wurzel-Kopulation zu Ende bringen.

Wurzelstüke, wenn man sie gegen das Frühjahr an 3 Wochen im Wasser unangerührt stehen läßt, doch so, daß sie mit einem Ende einen Zoll über das Wasser heraus sehen, treiben frisches grünes Laub aus, und so man sie dann in die Erde versezt, werden sie die schönsten Bäume, die man veredeln kann.

Mein eigentliches Kunststükchen aber, das ich euch jezt lehren will, bringt sogleich im ersten Augenblik schon den veredelten Baum in die Erde, indem mit dem Wurzelstüke ein edles Reis kopulirt wird.

Buzhofer. Aber — der Tausend! Soll der Zweig da so wachsen?

Simon. Warum nicht? Wir finden ja im umgerotteten Boden oft nach vielen Jahren Wurzeln mit Saft angefüllt: wäre ihnen gleich anfangs durch Kunst ein Zugreis zugesellt worden, das ihnen die eingesaugten Säfte abgenommen und über sich geführt hätte, so stünden schon — Bäume auf dem Plaze.

Lippleder (hat ein Stük Wurzel gebracht.) Das Wurzelkopuliren muß ich lernen; Strük: möchtest du mir's nicht zeigen . . . da? —

Simon. Das war ja meine Absicht.

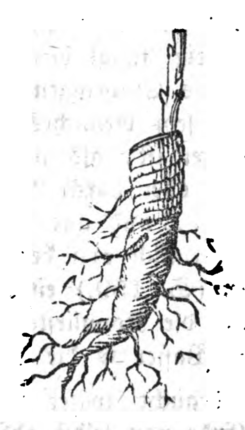
(Er nimmt das Stük Wurzel, schneidet es gerade so zu, wie vorhin (Seite 240) den Stamm zum Kopuliren mit dem dünnen Reis, sucht hiezu auch einen edlen Zweig, und paßt beide durch den Schnitt gehörig zusammen.)

Digitized by Google

Da, sehet her!



Hienach verbindet man's. Sehet so!



Da müßt ihr aber statt Bast ein Band nehmen, welches in der Erde nicht so bald fault. Sodann können die kopulirten Wurzeln sogleich in die Erde 1 bis 2 Zoll tief über die Kopulirstelle eingesezt werden, jedoch so, daß das oberste Aug noch über der Erde steht, und ihr werdet sehen, wie unfehlbar das Bäumchen heranwächst.

Buzhofer. Sapperment! Das probier ich gleich im künftigen Frühjahre!

Simon. Du kannst dir schon diesen Herbst gesunde, mit Nebenfasern versehene Wurzeln von einem Obstbäumchen, das

Digitized by Google

Du etwa beschneidest, auf die Seite thun, und sie sammt den dazu nöthigen edlen Reisern im feuchten Sande im Keller verwahren. Im Winter kannst Du in Deiner Stube die Wurzeln mit den Reisern kopuliren und dann wieder in den Sand sezen. Im Frühjahre werden die Wurzelstämmchen so tief in den gut zubereiteten Boden gesezt, daß ein Paar Augen von dem edlen Reis in die Erde kommen. Das oberste Aug' muß aber jedesmal über der Erde stehen. Nach zwei Jahren wirst Du finden, daß die in die Erde gekommenen Augen schöne Wurzeln geschlagen haben. Dann kann man, je nachdem der Wurzelwuchs sich gebildet hat, manchmal den wilden Theil unter der Kopulirstelle wegschneiden und die Stämmchen in die Pflanz-Schule verpflanzen, wo sie schnell empor wachsen.

Ich hab' euch vorhin gesagt, daß man die kopulirten Wurzeln vor dem Einsezen auch etliche Tage in's Wasser stellen kann! Aber da muß die größte Vorsicht angewendet werden, daß sie nicht umfallen oder Wasser über sie abrinne. Denn sobald ein Tropfen in den Kopulirschnitt eindringt, ist es mit dem Anwachsen vorbei und der Zweig fängt beim Schnitt zu faulen an. Da will ich euch gegen das Eindringen des Wassers in die Kopulirwunde überhaupt ein sehr dienliches Mittel bekannt machen, welches um so nothwendiger ist, als ausserdem durch das Einschlemmen beim Versezen, oder durch Regen, doch noch Wasser in die Schnittwunde dringt, und alle Arbeit — dann umsonst gethan ist. Man ballet nemlich von der Baumsalbe aus Laim, Kuhmist und Kuhhaaren (S. 159.) einen Klumpen, ungefähr wie ein Ei gestaltet, um die Kopulirstelle herum, und es vermag dann kein Tropfen Wasser in die Schnitte zu dringen.

D e r V e r b a n d braucht später nicht lokerer gemacht zu werden, da er in der Erde von selbst abfault. Uebrigens mögt ihr auch die Wurzeln schon v o r d e m Kopuliren gegen das Austroknen, besonders der feinen Haarwurzeln, in's Wasser legen; aber gar zu lange im Wasser, ohne daß die eindringende Feuchtigkeit wieder einen Abzug hat, kann ihnen schaden!

Und nun, liebe Nachbarn, wißt ihr alle gewöhnlichen Veredlungsarten aus dem Fundament. Nur das Spaltpfropfen geht noch ab, und das ist den Augenblik gelernt.

Digitized by Google

Neunzehntes Kapitel.

Vom Pfropfen in der Spalt.

Simon. Man schneidet im Frühjahre, ehe noch der Saft in den Stamm getreten ist, den Stamm da, wo er eine glatte und gesunde Rinde hat, entweder beim Boden ab, oder wenn er hoch genug ist, daß man ihn in die Krone pfropfen kann, werden die schiklichsten Aeste mit der Säge abgesägt und der Schnitt mit dem Messer glatt gemacht.

Sodann nimmt man einen Propfzweig, mit zwei oder drei Augen, je nachdem der Baum mehr oder weniger bei Saft und Kraft ist. Vier Augen erfordern noch einmal so viel Saft, als zwei. Und so kann man die Ueberlegung auch umkehren, ob nicht zwei Augen im Saft eher erstiken möchten, als vier Augen?

Hienach macht man, wie beim Propfen in die Rinde, (S. 199.) hinterhalb dem untern Aug des Reises einen Quer-Einschnitt, und schneidet den Zweig gehörig zu.

Buzhofer. O, das kann ich schon!

Simon. Ich glaub' nicht, daß du es kannst, denn beim Spaltpfropfen wird der Zweig nicht so zugeschnitten, wie beim Rindenpfropfen.

Buzhofer. Was? Da wieder anders?

Simon. Seht, da hab ich einen Zweig mit vier Augen. Hinterhalb dem untern Aug mache ich einen Quereinschnitt, und dann schneid' ich mit dem Messer keilmäßig abwärts. Es muß aber jedoch ein Seitentheil, nämlich derjenige, der weiter in die Klemmung des Spaltes hineinkömmt, etwas dünner als der andere Seitentheil geschnitten werden. Nun dreh' ich den Zweig herum, mach' auf der Gegenseite den nämlichen Quereinschnitt, schneid' sodann wieder keilmäßig abwärts, die eine Seite dünner, als die andere, und ich hab'

Den Zweig zum Spaltpfropfen.


Digitized by Google

Lippleder. Ei, das hat ja nur drei Augen und nicht vier, wie du gesagt hast?

Simon. Es hat schon vier. Das vierte sieht man von dieser Seite nicht, es ist auf der andern Seite, wo eben ein solcher Quereinschnitt und Schnitt abwärts ist, wie auf dieser Seite. Beide Seiten sind gleichförmig geschnitten, und sehet, rechts, wo das untere Aug ist, sieht man, wie ich gesagt habe, ein wenig mehr Rinde, als links, denn links ist das dünner geschnittene Seitentheil. Auf dieser dünngeschnittenen Seite wird vom Quereinschnitt an, abwärts, die äußere braune Rinde ganz subtil bis aufs Grüne abgenommen, hingegen wird die Rinde auf der breitern Seite rechts ganz und unversehrt gelassen. Seht nur den Zweig recht an! Uebrigens muß der Zweig ebenfalls ein Sommerschoß seyn, jedoch kann man den Keilausschnitt unten aus altem zweijährigen Holz schneiden, wenn man fürchten muß, daß ein zu starker Wildling in der Einspaltung das einjährige Holz zerquetschen könnte. Oben aber muß das übrige Reis von einjährigem Holze seyn. Die Gränzlinie, wo das alte Holz aufhört und das einjährige anfängt, kennet ihr doch?

Buzhofer. Ho! Das kennen ja unsere kleinen Kinder schon!

Simon. Nun, so will ich euch hier an diesem Bäumchen noch geschwind die Handgriffe zeigen.

(Er schneidet ein Bäumchen mit der Baumsäge eine zwerche Hand über der Erde ab und macht den Schnitt mit dem Messer glatt.)

Der sicherste Beweis, daß dieser Wildling gesund ist, und daß man also auch einen freudigen Wuchs des Edelreises erwarten kann, ist der; weil das Holz bis auf das Mark weiß ist; findet man aber inwendig einen braunen Kern, so ist ein Baum der Veredlung nicht werth, und man thut am Besten, ihn gleich auszurotten. Auch müssen Bäume, die man veredelt, allzeit schon gut eingewurzelt und nicht frisch gesezt seyn.

Nun will ich den Stamm spalten!

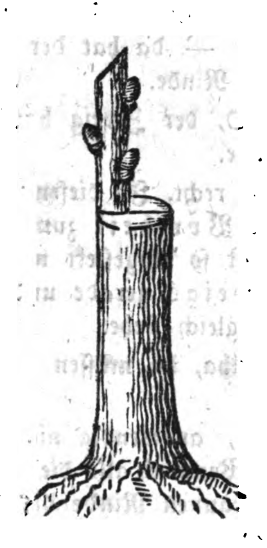
(Er spaltet mit dem großen Gartenmesser den Stamm mitten durch den Kern.)

Sehet, jezt hab' ich den Weg gemacht, daß das Pfropf-Reis eingestekt werden kann. Da ist es aber eine Hauptsache, daß der Spalt am Stamm nicht größer werde, als der Pfropf-Reis ihn braucht. Man könnte daher den Stamm unten fest umbinden, damit er ja nicht tiefer hinab auseinander kliebt, als man es nöthig hat. Denn eine größere Wunde verheilt viel schwerer, als eine kleinere.

Digitized by Google

Jezt schauet mir zu, wie man den Zweig einstekt!
(Er haltet mit einem hölzernen Keil den Spalt offen, zieht indessen das Messe zurük und stekt in den Spalt das Pfropfreis so ein, daß die obern Quereinschnitte auf beiden Seiten fest auf dem Stamm' aufstehen.)

Da sehet jezt! —



Wenn man will, kann man auch 2 Zweige auf den beiden Enden des Stammes aufsezen.

Buzhofer. Sapperment, das will ich wohl auf der Stelle so machen!
(Er schneidet einen Zweig und sezt ihn zu dem andern auf den Stamm.)

Seht ihr's!



Digitized by Google

Simon. Aber auf einen geheimen Vortheil muß ich euch hiebei wieder aufmerksam machen; denn wer diesen Vortheil nicht weiß, dem wachsen seine Reiser nicht.

Wieningauer. Na, jezt paßt auf!

Simon. Sehet — da hat der Wildling unter der braunen Rinde eine grüne Rinde.

Lippleder. O, der Zweig hat auch unter der braunen eine solche grüne Rinde.

Simon. Ganz recht. In diesen inwendigen grünen Rinden liegt jezt der geheime Vortheil zum guten Anwachsen. Es muß nemlich der Zweig just so eingestekt werden, daß das Streifchen grüne Rinde des Zweigs gerade und akkurat mit der grünen Rinde des Wildlings gleich stehe.

Buzhofer. Aha, da müssen also die zwei Rinden auswendig gleich stehen!?

Simon. Nein, auswendig nicht! Der Wildling hat oft eine gar dike Rinde. Wenn ich also die braune Rinde des Zweiges auswendig mit der braunen Rinde des Wildlings gleich bringen wollte, so kämen inwendig die grünen Rinden nicht zusammen. Man hat also hauptsächlich und ganz allein darauf zu sehen, daß die grünen Rinden zunächst am Splint, inwendig von beiden Theilen zusammen stehen. Denn nicht in der braunen Rinde, sondern in der innern grünen Rinde steigt der Saft auf und ab, — und dort liegt der geheime Vortheil.

Uebrigens versteht sich von selbst, daß man nicht Spät-Obst auf Frühobst, und Frühobst auf Spätobst veredeln darf.

Aber, Nachbarn, es geht schon gegen Abend, und der große Apfelbaum steht noch unveredelt vor uns. Es ist allemal sehr schädlich, wenn die Wunden so lange der Luft ausgesezt sind. (Gehet zur Leiter, und will wieder hinauf steigen.)

Wieningauer. (Hält ihn zurük.) Nein, da wird Nichts daraus! — Das wäre schön, wenn wir jezt nicht eigene Hand anlegten und von deinem Unterrichte sogleich selbst Gebrauch machten!

Buzhofer. Ei, da hast du recht, Mathias! Um den großen Apfelbaum da will ich mich annehmen; ich pfropf ihn in die Rinde. Aber, noch ein's! Du hast vorhin auch etwas gesagt Strüf, wie wir bald nach Tausenden Bäume bekommen können, das lehr' uns; das wäre eine Hauptsache.

Digitized by Google

Lippleder. O, — da werden ja genug Bäume hausiren getragen und feil gehalten zu Marktzeiten im Frühjahr und Herbst!

Simon. Da muß ich euch warnen, Nachbarn, vor dieser Waare! So lange auf solche Bäume nicht von Polizeiwegen eine eben so strenge Aufsicht, wie auf gutes und gesundes Fleisch u. dgl., gehalten wird, so lange seyd ihr damit nur angeführt, so lange kann die Obstbaumzucht nicht empor kommen!

Buzhofer. Ah — geh! Wie denn so?

Zwanzigstes Kapitel.

Ueber gekaufte Bäume von fremden Obstbaumhändlern.

Simon. Die Schuld, warum die Anfangs oft sehr rege und thätige Freude zur Obstbaumzucht bei dem Bürgers- und Bauersmann durch das Mißlingen aller Mühe im Keim wieder erstikt wird, tragen ganz allein die fremden Obstbaumhändler.

Es ist wahr, sie haben sehr wohlfeile Bäume, das Stük zu 3 bis 4 Kreuzer, und sie sind dem Ansehen nach auch recht schöne Stämme. Aber demohngeachtet sind sie des Versezens nicht werth!

Lippleder. Ei, was fehlt ihnen denn aber?

Simon. Durch starke Düngung sind sie erstens schnell in die Höhe getrieben worden, und zweitens sind auch die Baumhändler, um sie bequem paken und fortbringen zu können, nach dem Ausheben aus dem Boden gezwungen gewesen, denselben die Wurzeln erbärmlich abzuschneiden. Hierdurch ist diesen Bäumen die Möglichkeit benommen, sich zu erholen, zumal da sie durch das lange Herumschleppen ohnehin schon ganz vertroknet und halb verdorben sind. Tragen diese Baumhändler ihre Bäume im Herbste feil, so trachten sie, die ersten auf dem Markte zu seyn. Sie nehmen so die Bäume aus dem Boden, da sie noch voll Laub sind und im frischesten Safte stehen. Das Laub brühen sie mit siedendem Wasser, daß es dürr wird und abfällt. Der Saft aber bleibt stoken und die Bäume vertroknen und schrumpfen ein. Dieses sind die Bäume vom Herbste.

Kauft man aber solche Bäume im Frühjahre, so ist man noch schlimmer daran. Denn man bekömmt sehr oft die im Herbste schon lange herumgeschleppten und endlich übrig gebliebenen Bäume, welche die Hausirer über Winter irgend bei einem Gastwirthe in den Keller gelegt haben, wo sie dem Absterben schon

Digitized by Google

ganz nahe kommen. Sie frischen sie zwar mit Wasser wieder auf, aber sie tragen den Keim des Todes schon in sich.

Wenn sie nun in den Garten des Käufers kommen, ist nichts natürlicher, als ihr Untergang. Es ist sich sodann nicht zu verwundern, wenn die Leute in ihrem Eifer wieder erkalten, und da die Wenigsten von der Baumzucht richtige Ansichten haben, glauben sie, daß gar Nichts mit Bäumen zu machen wäre und sezen ordentlich ein Mißtrauen darein.

Lippleder. O bewahre, da hab' ich einige recht schöne Stämmchen, die ich kaufte, und welche sehr brav fortwachsen.

Simon. Es mögen allerdings unter 30 bis 40 ein Paar seyn, die gut fortkommen; ich sah aber wohl schon öfter in manchem Garten 30 bis 40 solche Bäume abgestorben stehen. Und wenn sie auch am Leben bleiben, was wird am Ende aus ihnen? — Ein Staudenwerk! Die Bäume sind und bleiben Ruthen, voll Brand und Krebs-Schäden; es fehlt ihnen an der Hauptsache, an gutem und gesunden Wurzelvermögen; sie haben und bekommen also nie einen starken Schaft, keine Kron-Höhe, und gar oft sind sie auch nicht veredelt, sondern in ihrer Jugend ist ihnen mit dem Messer blos ein blinder Einschnitt gemacht worden, damit eine Wulst, wie bei veredelten Bäumen, sich ansezte.

Lippleder. (Schüttelt unüberzeugt den Kopf)

Simon. Und — so oft ihr mir auch sagen mögt, daß diese gekauften Bäume euch wachsen, so muß ich immer wieder antworten, was ich schon oft, und erst eben vorher gesagt habe, S. 239) daß ihr gar keinen Begriff von einem Baume habt, sondern mit Stauden schon zufrieden seyd.

Lippleder. Ja, wo nehmen wir aber sonst Bäume her? Da hast Du uns bös gethan, Simon, daß Du uns vom Kaufen abrathest!

Simon. Ich rathe euch nur ab, wenn die Rede von fremden hausirenden Baumhändlern ist. Wenn ihr aber aus einer bekannten Baumschule Bäume bekommen könnt, die in einem mittelmäßigen Erdreich, und in einem, vor Sturm und Wind unbeschirmten Standorte, abgehärtet, aufgewachsen sind, und denen bis zu 6 — 7 Schuh Höhe ein starker Schaft und eine regelmäßige Krone gezogen ist, die — dürft ihr allerdings kaufen.

Digitized by Google

Einundzwanzigstes Kapitel.

Mittel, in kurzer Zeit zu vielen tausend guten Obstbäumen zu gelangen.

Simon. Nachbarn! Ihr habt bisher geglaubt, man erlebe es nicht, bis aus dem Kern ein tragbarer Baum wird. Ich will euch aber jezt lehren, wie ihr, vom Kern aus, wenigstens im neunten Jahre schon viele tausend tragbare Bäume haben könnt.

Die drei Bauern (horchen voll Neugier und Freude).

Simon. Vor Allem müßt ihr euch eine gute Samen-Schule anlegen.

Aber — da kommt gar vieles darauf an, daß man hiezu erstens einen schiklichen Plaz wähle, und zweitens, denselben gehörig zurichte.

Man darf keinen abgelegenen Ort im Garten wählen, den man sonst zu nichts brauchen kann. Frei und offen muß der Plaz seyn, damit Luft und Sonnenschein auf die Bäumchen wirken können. Tiefe, kalte, schattige, dumpfe, sumpfige Pläze taugen nicht!

Eine gegen Mittag etwas abhängige Lage ist die beste. Gleich neben an, und zwar auf der Abend- oder Mitternachts-Seite soll die Veredlungsschule seyn.

Lippleder. Was ist denn das: Die Veredlungsschule?

Simon. Das will ich dir gleich sagen. Die jungen Bäumchen nämlich werden im zweiten Frühling ihres Lebens aus der Samen-Schule ausgehoben; ihr kleiner Schaft wird bis auf 2 Finger gegen die Wurzel zu, oberhalb einem schönen Aug abgeschnitten, und dann werden sie 2 Schuh weit auseinander auf einen andern Plaz wieder eingesezt, wo sie im März und April kopulirt oder gepfropft, oder im Juli und August okulirt werden. Und dieser Plaz heißt die Veredlungsschule, auch Baum-Schule.

Buzhofer. Ah — Sapperment! Geht das Ding so geschwind?

Simon. Wenn man's recht anschikt, geht es allerdigs sehr geschwind. Meine Bäume waren vor 9 Jahren schier alle noch Kerne; und heuer tragen die meisten schon Obst.

Digitized by Google

Richtet euch also einen Plaz etwa nach folgender Ansicht her:

Abend oder Mitternacht.

Baum-Schule.	Samen-Schule.
Mit 4 Schuh breiten Beeten.	....
o o o o o o	....
o o o o o o	....
o o o o o o	....
o o o o o o	....
o o o o o o	....
o o o o o o	....
o o o o o o	....
Die Bäumchen 2 Schuh von einander.	Die Baumpflänzchen, wie sie aus dem Kern erwachsen sind.

Mittag oder Morgen.

Von der

Zubereitung des Bodens zur Samen-Schule.

Simon. Dieser Plaz darf kein ausgehungertes mageres Land seyn.

Buzhofer. Ah, da will ich ihn schön brav düngen.

Simon. Sobald die Baumwurzeln auf frischen Mist stossen, so verfaulen sie, und das Bäumchen ist verloren. Eine gute klare Gartenerde, die wenigstens anderthalb Schuh tief keine unfruchtbare Unterlage hat, ist am Besten. Am Allerbesten ist ein neues Land, das heißt: umgebrochener und verweseter Rasen, in welchem noch keine andern Früchte gebaut worden sind. Nur darf es kein ganz frisch umgestürzter Rasenboden seyn, weil die Erde dann noch nicht recht verweset wäre und der ganze Boden bald wieder mit Unkraut überzogen seyn würde. Denn wo gegraben wird, thut es den Graswurzeln erst recht wohl. Man muß daher das Land zu dieser Samen-Schule vorher öfter umgraben, bis alle Unkraut-Würzeln verfaulen und aller Unkraut-Same, der in der Erde ist, immer wieder, so bald er keimen will, gestört und getödtet wird. So bekommt man ein reines Land.

Dieses gilt von der Samen-Schule. Zur Baum-Schule muß man aber das Land rigolen.

Digitized by Google

Lippleder. Was heißt denn das: rigolen?

Simon. Rigolen heißt: umstürzen, tief umgraben.

Das Rigolen

ist für Gärten überhaupt eine unerläßliche Hauptsache. Es wird dadurch nicht allein das Unkraut größtentheils vertilgt, so, daß man in den ersten Jahren darnach wenig zu jäten braucht, sondern man erschafft sich auch eine ganz neue Oberfläche.

Ich will es euch nun recht klar und deutlich beschreiben.

Wie man rigolt?

Man macht zuerst nach der Breite des ganzen Plazes einen Graben 3 Schuh breit, und schafft die daraus gegrabene Erde an das andere Ende des Plazes, wo man mit dem Rigolen aufhören will.

Hierauf wird gleich neben dem ersten ein zweiter Graben, auch wieder 3 Schuh breit, gegraben, und die Erde aus diesem in den ersten Graben hinübergeworfen. So fährt man fort mit einem dritten, vierten, fünften Graben, bis man am Ende ist, wo die aus dem ersten Graben herüber geführte Erde liegt, die nun in den lezten Graben geworfen wird.

Auf diese Art begreift ihr leicht, daß durch das Hinüberbringen der Erde aus einem Graben in den andern die obere in die Tiefe, die untere aber in die Höhe komme, und je tiefer man die Gräben macht, (vorausgesezt, daß der Untergrund gut ist) je besser ist es. Die Wurzeln können dann recht in die Tiefe dringen und sich ausbreiten. Sie finden unten immer bessere Nahrung, und das gibt den Bäumchen ein Wachsthum, das ausserordentlich und unbeschreiblich ist. Zugleich, da alles Unkraut in die Tiefe gegraben ist, bleibt das Land lange Zeit davon rein. Dieses muß aber jedesmal vor Winter geschehen, damit der Frost die aus dem Grunde herauf gebrachte und zur Oberfläche umgeschaffene Erde mürbe und fruchtbar machen kann.

Wer von der Anlegung einer Baumschule auf einen guten Erfolg rechnen will, der lasse sich ja die Mühe dieses Rigolens nicht reuen. Dann, Nachbarn, werdet ihr auch mit Verwunderung sehen, wie hoch die Bäumchen im ersten Jahre schon heranwachsen, wie schöne und ausgebreitete Wurzeln sie machen, und wie freudig und gesund sie euch anlachen, wenn ihr anders recht vollkommene und reife Obstkerne angebaut habt.

Digitized by Google

Wie die Obstkerne beschaffen seyn müssen.

Ihr mögt von Holzäpfeln und Holzbirnen, oder von veredelten Aepfel- oder Birnensorten Kerne bauen, so nehmet nur

Erstens keine Kerne von unzeitigem Obst, und

Zweitens vom schönsten und größten Obst nur gesunde, vollkommene Kerne, und zwar vom nemlichen Apfel und von der nemlichen Birn nur die größten vollkommensten und gesündesten. — Wofern ihr es darin übersehet, so ist Alles Andere vergebens. Auf die Güte des Samens kommt Alles an; das werdet ihr als Bauern selbst wohl einsehen.

Lippleder. Aber — Nachbar! dürfen wir Kerne von Holzäpfeln und Holzbirnen nehmen?

Simon. Allerdings. Viele Bauern unterlassen den Anbau der Obstkerne blos darum, weil sie keine guten, von edlem Obste haben und keine Holzäpfel- oder Holzbirnenkerne nehmen zu dürfen glauben. Allein man nimmt in den besten und größten Baumschulen absichtlich lauter solche wilde Kerne, weil sie viel dauerhaftere Unterstämme geben; und diese könnt ihr leicht in großer Menge bekommen!

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Kernsaat.

Simon. Als ich vor 9 Jahren meine Obstpflanzung in's Große anfing, da hab' ich auf Einmal einen Viertelmezen Obstkerne ausgebaut.

Buzhofer. Ei, — Sapperment!

Simon. So müßt ihr's auch machen! Gleich diesen Herbst müßt ihr mit Ernst über den Obstbau her. Eigens müßt ihr euch 8 Tage für dieses Geschäft Zeit nehmen.

Lippleder. O, da soll's gar nicht fehlen! Von nun an geh' ich's nicht mehr nach, bis alle meine Grundstüke mit Obstbäumen bepflanzt sind.

Simon. Nur muß ich euch einen besondern Umstand von den Birnenkernen melden. Diese sind nemlich von einem gar feinen Zukerschleim umgeben. Wenn dieser nicht frühzeitig im Wasser aufgelöset und abgewaschen wird, so verhärtet er sich so um den Kern, als wenn dieser gleichsam mit einer feinen Rinde umgeben wäre, und so kann er in der Erde nicht

Digitized by Google

aufgehen, sondern erstikt und fault. Es ist daher am Besten, wenn man die Kerne so lange in den Birnen läßt, bis man sie ausbaut. Kann oder will man aber dieses nicht thun, so muß man sie, wenn man sie aus der Birne nimmt, eine Stunde lang in ein reines Wasser legen. Diesen geheimen Vortheil wissen wieder Viele nicht und bekommen daher keine Birnbäumchen.

Lippleder. Six! das ist gut, daß wir's wissen! Aber — halt! Müssen die Aepfelkerne nicht auch in's Wasser gelegt werden?

Simon. Nothwendig ist es sonst bei keinen, als blos bei den Birnenkernen, Schaden bringt's übrigens niemals.

Leichteste Art zu einer Menge von Obst-Kernen zu gelangen.

Zur Herbstzeit, wo man viele gemeine Birnen baken läßt, darf man nur anordnen, daß die Birnen in's Kreuz eingeschnitten, und die Kerne herausgenommen werden. Wo Obstessig gemacht wird, kann man um ein gutes Wort viele tausend Kerne bekommen. In Städten geben Obsthändler, Torten- und Küchenbäker um ein Billiges eine Menge Obstkerne her. Wenn man Schulkindern für hundert Holzäpfel- und Holzbirnen-Kerne einen Kreuzer gibt, werden sie in einigen Tagen viele Tausende zusammen bringen. Die Kerne waschet, sondert alle taube und halbdurchschnittene, oder vom Wurm angefressene, aus, und nur die guten behaltet zur Aussaat.

Von Aufbewahrung der Kerne.

Man lege Aepfel- und Birnen-Kerne in Schachteln, oder auf ein Bret aufgeschüttet, oder in Papier, durch das man Löcher sticht, oder auch ganz frei auf feuchten Sand, oder auf kühle Erde; nur stelle man sie vor Mäusen sicher, und schüze sie durch fleissiges und öfteres Nachsehen und Lüften vor dem Verschimmeln.

Dagegen wird der Same vom Steinobst, als: Aprikosen, Pfirschen, Pflaumen und Kirschen in Töpfen voll Sand aufbewahrt, welche an einem trokenen Ort stehen müssen, wenn auch der Sand zu Zeiten etwas weniges müßte angefeuchtet werden. Eben so macht man es auch mit wälschen Nüssen, Haselnüssen und Kastanien. Da aber leztere im Sand zu keimen anfangen, so zerschlage man lieber den Topf, wenn man sie herausnehmen will, damit man ihnen dabei nicht den Keim abstosse.

Digitized by Google

Wie man die Kerne ausbauen muß.

(Für's Jahr 1841 vorgeschrieben.)

Es werden mit dem Schaufelstiel 2 Zoll tiefe Fürchlein oder Gräblein in gleichen Entfernungen gezogen, die Samenkerne eingesäet, oder die ganzen Aepfel und Birnen, mit dem Stiele nach unten, eingelegt, und die Furche mit einem Rechen wieder eingeegt. Die beste Zeit dazu ist der Spätherbst.

Aber auch im Winter bis zu Ende März kann man bei schönem gelindem Wetter und bei offener Erde Kernobstsamen einlegen, später aber nicht mehr so gedeihlich. Ganz anders muß man es mit Zwetschgen- und Pflaumen-Kernen machen. Weil diese wegen ihrer harten Schale mehr Zeit zum Keimen brauchen, als die Kerne vom Kernobst, so kann man sie schon frühe, nämlich zur Zeit ihrer Reife, aussäen. Und dann darf man diese in keine Furchen legen, noch sie mit Erde bedeken, sonst geht unter Hunderten kaum Einer auf. Man streut sie also nur auf das hergerichtete Samenbeet oberflächlich hin und bedekt sie dünn mit Tannenzweigen bis Ende April. Dagegen dürfen die Samenkerne des Schalenobstes, als: der Mandeln, Kastanien, Nüsse ꝛc. weder im Sommer noch Winter eingelegt werden, sondern für diese ist der Frühling, da kein starker Frost mehr zu fürchten ist, die beste Saatzeit.

Die Kerne vom Kernobst werden 2 Zoll; die Kerne vom Steinobst aber 3 Zoll; und die von Nüssen einen halben Schuh weit von einander gelegt. Hat man aber eine ausserordentliche Menge von Kernen, so säet man sie, wie man Rübsamen säet, und unterhakt sie entweder mit dem Rechen, oder streut, noch besser, ohngefähr einen Zoll dik reine Erde darauf. Auf leztere Art bleiben keine Kerne ausserhalb der Erde liegen, und werden auch nicht von den Vögeln gefressen. Das Alles muß aber bei gutem troknem Wetter geschehen, denn das Land darf durchaus nicht klebrig oder schmierig seyn.

Sind nun einmal die Kerne im Boden, so ist die erste Arbeit glüklich verrichtet, und durch die Einsezung der Kerne habt ihr, liebe Nachbarn, zum edlen Obstbau den ersten Grund gelegt. Nun habt ihr für dieß Jahr weiter nichts zu thun, als bisweilen an einem Feiertag im Garten nachzusehen, daß kein Gras und Unkraut auf dem Samenbeete aufkomme. Bei dessen Ausjätung müßt ihr aber ja das Auftreten auf die Samen-

Digitized by Google

Beete sorgfältig vermeiden und auch von euren Kindern nie gedulden.

Lippleder. Aber gelt, im Winter muß man das Samen-Beet mit Mist oder Stroh zudeken?

Simon. Bewahre! Die Kälte schadet den Kernen gar nicht. Nur vor den Hühnern und Schweinen hütet sie, und im Frühjahre könnt ihr einige Tannenzweige darüber deken, welche die aufgehenden Pflanzen anfänglich vor den scharfen Winden und den brennenden Sonnen-Strahlen schüzen.

Dreyundzwanzigstes Kapitel.

Wartung der gebauten Bäume.

Von der Behandlung der Baum-Pflänzchen im ersten Frühling ihres Lebens.

(Für's Jahr 1842 vorgeschrieben.)

Simon. Im Frühjahre zwischen Ostern und Pfingsten, ja vielleicht auch früher, werdet ihr, zu eurer großen Freude, die im Herbst eingelegten Kerne, in zwei Theile gespaltet, und in der Mitte derselben die Spizen von zarten Blättern hervorguken sehen, die euch gleichsam begrüßen und euch kindlich danken, daß ihr sie nicht verworfen; sondern dazu auserwählt habt, um Jahrhunderte lang ganzen Menschengeschlechtern gesunde Früchte und süße Labung zu geben.

In diesem ersten Frühlinge ihres Lebens bedürfen sie gar keine Pflege; nur das dazwischen wachsende Gras und Unkraut müßt ihr von Zeit zu Zeit ausjäten, aber mit Vorsicht, daß ihr dabei den zarten Baumpflänzchen oder ihren feinen Wurzeln nicht schadet Dann wachsen sie bis zum Herbst sicher alle mehr als spannenhoch und federkieldik.

Welch eine Lust sie auch nur anzusehen und sagen zu können: Ich hab sie gebaut! — Nach Jahrhunderten werden sie noch die Freude meiner Enkel seyn!

Ueber Winter läßt man sie wieder ruhig unter der Schneedeke schlafen.

Von der Behandlung der Baum-Pflanzen im zweiten Frühling ihres Lebens.

(Für's Jahr 1843 vorgeschrieben.)

Im April werden sämmtliche Stämmchen mit einer kleinen Schaufel vorsichtig sammt allen Wurzeln ausgehoben und dann

Digitized by Google

1) allen Aepfel= und Birn=Bäumchen ihre Pfahlwurzeln zur Hälfte abgeschnitten;

2) denselben alle Seitenäste weggenommen, die Stämmchen selbst aber vom Gipfel an bis auf 3 oder 4 Augen gegen die Wurzel zurükgeschnitten;

3) dieses Beschneiden darf nur an Aepfel= und Birnbäumchen geschehen; den Bäumchen vom Steinobst, dann den Wälschnuß= und Kastanienbäumchen aber wird die Spize nie weggeschnitten, sondern nur alles, was von der Seite ausgewachsen ist.

Buzhofer. Aber, Sapperment! Auf diese Art schneidet man ja schier Alles wieder weg, was bisher gewachsen ist. Muß es denn so seyn?

Simon. Freilich muß es so seyn. Das ist gerade die Hauptsache, wenn man haben will, daß man bald zu schönen großen Bäumen komme. Denn wenn man den Schnitt schön oberhalb dem geradesten Aug, wie ich euch schon gezeigt habe, (S. 149.) gehörig durchgeführt, so wächst aus diesem Aug in diesem Sommer noch ein schönes hohes Stämmchen. Ließe man aber die Stämmchen ohne Zuschneidung wachsen, so würden sich gegen die Spize zu, eine Menge kleiner Augen öffnen, ganze Buschen Zweige würden hervorbrechen, und die Wurzel hätte dann nur unnüzes Staudengeflieder, zum Abbruch des Stämmchens, zu ernähren. Ja, da beim Ausheben, wenn man auch sehr behutsam ist, immer viele Wurzeln, und gerade die feinen Saug= und Haarwurzeln abgerissen werden, welche die meiste Nahrung brachten, so könnte auch der Schaft ohne Zuschneidung nicht mehr hinlänglich ernährt werden; er würde als schwacher, dürftiger und kränklicher Schwächling Jahre lang ohne kräftigen Wuchs bleiben oder gar eingehen.

Ist der Schnitt, als Hauptsache, geschehen, so werden in der Veredlungs= oder Baum=Schule auf den schon vorher zubereiteten vier Schuh breiten Beeten vier gerade Linien gezogen, und auf diese Linien die Wildlinge sortenweise, und zwar zuerst die stärkern, dann die schwächern, zwei Schuh weit auseinander eingesezt, und zwar weder höher noch tiefer, als sie vorher in der Erde gestanden. Sodann werden sie wohl — eingeschlemmt.

Das Alles geht viel leichter und schneller, als ihr denkt. Es ist eine wahre Freude, den neuen Wuchs dieser Bäumchen zu sehen. Nur müssen sie fleißig von Gras und Unkraut rein

Digitized by Google

gehalten, und die Erde um sie herum öfter behutsam aufgelokert werden, damit Regen und Sonnenwärme recht eindringen und die Wurzeln sich frei in das lokere Erdreich allenthalben ausbreiten können.

Bis gegen Mitte Juli und August hin werden die meisten schon pfeifenstieldik seyn. Diese werden dann in diesen Monaten auf's schlafende Aug okulirt.

Weiter habt ihr diesen Sommer Nichts mehr mit selben zu thun, ausser den Verband zu lösen, wie ich gesagt habe (S. 225.)

Von der Behandlung der Bäume im dritten Frühling ihres Lebens.

(Für's Jahr 1844 vorgeschrieben.)

Im Frühlinge, sobald die Bäumchen zu treiben anfangen, wird nachgesehen, ob das Okuliren angeschlagen habe. Wenn man das eingesezte schlafende Aug noch vollkommen frisch und angeschwollen findet, so wird das Stämmchen nun abgeschnitten; aber noch nicht ganz nah' beim eingesezten Aug, sondern einen queren Finger oberhalb, wie ich's vorhin gesagt habe (S. 222.)

Lippleder. Aber — wenn allenfalls das Okuliren bei einigen nicht angeschlagen hat?

Simon. So werden dieselben nun kopulirt. (S. 237.) Dieses geschieht jezt auch gleich mit den übrigen, welche das Jahr vorher im Juli oder August zum Okuliren etwa nicht tauglich waren.

Diesen Sommer wird man also schon lauter veredelte Bäumchen beisammen haben und sie mit Lust heranwachsen sehen. Gegen den Juli hin werden die Triebe schon halb Ellen hoch seyn, und da ist dann nothwendig, daß man sie an Pfähle binde. Im August werden endlich alle Bäumchen abermal visitirt und die etwa in der Veredlung zurükgebliebenen durchaus okulirt.

Auf den Keim im Aug als Haupterforderniß zum sichern Anschlagen hab' ich euch schon aufmerksam gemacht. (S. 217.) Man darf keklich auch einen Theil Holz, aber nur nicht faserigt, mit dem Keim vom Zweig wegschneiden und einäugeln: es wird dann die Triebkraft desto stärker.

Sodann ist für dieses Jahr abermal wieder Alles geschehen, bis auf die Vertilgung des Unkrautes und Auflokerung des Bodens.

Digitized by Google

Von der Behandlung der Bäume im vierten Frühlinge ihres Lebens.

(Für's Jahr 1845 vorgeschrieben.)

Lustig! Im vierten Frühjahre werden all' eure veredelten Bäume schon mächtig groß. Alle Seitenäste müssen nun glatt und sauber weg, und nur der oberste, schönste und geradeste Trieb wird gelassen, an größere Pfähle gebunden, und so bis zur Kronhöhe von 6 bis 7 Schuhen gezogen.

Ein diker Schaft und eine regelmäßige lichte Krone von 3 bis 4 Hauptästen muß euer vorzüglichstes Bestreben seyn; denn davon hängt die künftige Güte und Fruchtbarkeit des Baumes — davon hängt Alles ab.

Lippleder. Wie lang' bleiben's denn noch so stehen?

Simon. Wenn ihr es akkurat so macht, wie ich euch's sage, so werden sie von nun an in drei Jahren zur Verwunderung schöne und starke Bäume, daß ihr sie dann auf die Aeker und Grundstüke verpflanzen könnt.

Buzhofer. Könnten wir sie denn nicht gleich von der Veredlung-Schule weg auf die Aeker verpflanzen?

Simon. O, bei Leib nicht! Das ist eben der ganze Fehler, daß die Leute so kleine Ruthen in ihren Gärten einsezen. Da bekommen sie hernach ewig keine Bäume. Ihr müßt euch das Ding ganz anders vorstellen! In der Baumschule werden eure Stämme während dieser drei Jahre erst recht stark und schön und hoch, so, daß sie dann beim Versezen auf die Grundstüke nicht mehr als kleine Sprossen da stehen, sondern als Bäume figuriren, die nun auch bald Frucht tragen und allen Schwächen bereits entwachsen sind.

Schaut's, wenn ihr ein Nest voll junger Vögel zu früh in ihrer Zartheit aus dem Neste jagt, so kommen die kleinen Dinger, wenn sie auch die alten fortfüttern, nur langsam und schwächelnd — oder wohl gar nicht fort. So ist's auch bei den jungen Bäumchen. Die Baum-Schule ist ihr Nest, und wenn die Vögel ein wenig größer vom Neste ausfliegen, o, wie munter und freudig wachsen sie da fort.

Lippleder. Na, will sie schon in der Baumschule recht groß ziehen!

Simon. Aber würden die Alten sie im Neste nicht reinigen; nicht mit geschäftigem Schnabel die jungen Gefieder ausknippern, so würden sie all' beisammen im Neste verbutten.

Digitized by Google

So ist es mit den Bäumchen in der Baum-Schule auch — Ihr müßt während der drei Jahre die Aeste wie Flügel gehörig bilden. (S. 149 u. 154.)

Nebstbei ist eines der nöthigsten Geschäfte in der Baum-Schule das jährliche Behaken und Aufgraben des Erdreiches, welches dreimal im Sommer geschehen muß: 1) im Frühjahre, 2) um Johanni, und 3) vor Winter, jedesmal wann die Erde recht troken ist. Bei nasser Erde darf man gar nie etwas in Baum-Geschäften machen. (S. 176.)

Von diesem Behaken hängt eigentlich das Hauptgedeihen der jungen Bäume ab. Unterlaßt ihr's, so ist's eure Schuld, wenn die Bäume verkrüppeln, wenn sie nur schmächtige Jahrestriebe machen, wenn dann auch in der Folge nie mehr etwas Rechtes aus ihnen wird.

Das Erstemal soll die Erde zwei drittel Fuß tief aufgehakt, umgewendet, die Erdschollen klein geschlagen, und das Unkraut mit seiner Wurzel ausgezogen und bei Seite geworfen werden. Die beiden andern Male darf aber der Boden nur einen halben Fuß tief gegraben werden.

Mit einer gewöhnlichen Haue oder Schaufel bringt man die Wurzeln des Unkrautes nicht weg, sondern haut sie nur ab, und gefährdet nebstbei die Baumwurzeln. Man hat daher ein eigenes Werkzeug zu diesem Geschäft gemacht, es heißt:

Der Karst.



Digitized by Google

Den Plaz zur Samen- und Baumschule muß man auch öfter wechseln, gleichwie man die Felder zum Getreidebau wechselt; denn immer das nämliche Gewächs auf Einer Stelle findet zulezt die ihm nöthigen Säfte nicht mehr.

Von der Versezung der Bäume aus der Baum-Schule auf die Grundstüke im achten Frühlinge ihres Lebens.

(Für's Jahr 1841 vorgeschrieben.)

Das Sezen der Bäume ist in der ganzen Baumzucht die Hauptsache. (S. 168.)

Wenn diese vorsichtig ausgehoben sind, muß man alle beschädigten Wurzeln beschneiden. Das ist wieder eine Hauptsache. (S. 146.)

Eine noch wichtigere Hauptsache aber ist das Beschneiden der Zweige. Da muß man ohne alle Barmherzigkeit alle Aeste bis auf die schönsten vier Kronäste glatt wegschneiden. (S. 144.)

Ihr müßt in diesem Punkte ja recht folgsam seyn, weil Alles darauf ankommt. Man glaubt freilich, daß man diese schönen Aeste unmöglich wegschneiden kann; — aber wenn man sie nicht wegschneidet, so ist's auch mit dem Wachsthum des Baum's vorbei. (S. 147.)

Sodann müssen die Gruben, worin sie gesezt werden, ja wohl groß genug, und voll fruchtbarer Erde seyn. (S. 162 — 165.)

Wer es in Einem dieser Stüke übersieht, der wird an seinen Bäumen eine schlechte Freude erleben. (S. 164.)

Ferners — muß man sich ja vor dem großen Fehler hüten, die Bäume zu nahe zusammen zu sezen. In Städten mögen die Gartenbesizer ihre Gärten einpfropfen: Ihr aber müßt auf Aekern und Frucht-Feldern Apfel-, Birn-, Nuß-, süße Kastanien- und Kirschenbäume 50 Schuh, Zwetschen-Bäume 30 Schuh, und in Gärten erstere 35 und leztere 15 Schuh auseinander sezen.

Wer sie zu enge sezt, der macht, daß seine Bäume, wenn sie einmal völlig ausgewachsene große Bäume werden, nicht mehr Luft und Sonne genug erhalten, und hindert sie also an einem großen Theile ihrer Nahrung, indem sie sich dieselbe gleichsam in der Luft sowohl, als unter der Erde, einander wegnehmen. (S. 239.)

Digitized by Google

Auch können die Sommerschosse und die Augen, aus welchen künftig Holz und Trag-Zweige kommen sollen, nicht so vollkommen auswaschen und reif werden, und so werden die Früchte kleiner, weniger, unschmakhafter; die Bäume stehen zu sehr in Dünsten und Feuchtigkeiten, überwachsen sich mit Moos, kränkeln und — sterben.

Buzhofer. Nun, daran werd' ich's gewiß nicht übersehen.

Simon. Sodann müßt ihr die Bäume schön in Reihen sezen, damit das Aug allenthalben eine Allee vor sich sehe. Und die Reihen dürft ihr hernach nicht so machen:

0 0 0 0 0 0 0 0

0 0 0 0 0 0 0 0

0 0 0 0 0 0 0 0

sondern so:

0 0 0 0 0 0 0 0

0 0 0 0 0 0 0

0 0 0 0 0 0 0 0

Man heißt das in's Verband. Auf diese Weise können Luft und Sonne in die Baumreihen viel wirksamer eindringen, und auch die Wurzeln und Zweige werden sich einander weniger hindern.

Seht, Nachbarn, so kömmt Alles darauf an, wie man die Sache gleich vom Anfang geschikt angreift. Gar Viele, die solche Vortheile nicht wußten, sind erst zu spät durch Schaden klug geworden. — Bei euch ist's nun nicht so: Ihr wißt jezt solche Vortheile zum Voraus.

Auch sollen die Reihen abwechselnd bald Birn-, bald Aepfel-, bald Pflaumen-, bald Kirsch-Baum-Reihen seyn, weil so die Bäume bald höher bald niederer wachsen, welches den

Digitized by Google

Einfluß der Sonne für das Wachsthum und die Fruchtbarkeit der Bäume viel wirksamer macht.

Aber richtet auch die Reihen so, daß just die Mittags-Sonne durch sie falle! Uebrigens sezet ohne Verbesserung des alten Erdreiches nie einen Obstbaum an die Stelle, wo zuvor ein alter gestanden, weil derselbe schon alle Säfte aus der Erde gezogen hat.

Geschwindeste Art, die Reihen abzumessen.

Wenn man zum Beispiel 50 Schuh Distanz haben will, so nehme man eine 100 Schuh lange, starke Spagatschnur, und binde an die beiden Ende, sodann in die Mitte, drei kleine Pfähle. Nun legt man die 100 Schuh lange Schnur doppelt zusammen, daß sie sofort nur 50 Schuh Länge hat, und mißt so die erste Reihe in gerader Linie zu 50 Schuh Distanz nemlich so:

0 0 0 0 0 0 0

Hat man die erste Reihe, so wird nun die Schnur wie ein Triangel auseinander gestrekt, jedes Ende in eine 50 Schuh Distanz-Bezeichnung der ersten Reihe gestekt, und der in der Mitte eingebundene Pfahl, wenn er nach der Schnur angezogen wird, wird von selbst die zweite Reihe so messen, nemlich auf diese Art:

0 0

0 und so weiter. —

So können drei Personen, deren Zwei jede ein Ende, und die dritte die Mitte hält, in einem halben Tage die Reihen für eine große Menge Bäume ausstecken. Es versteht sich, daß gleich jedesmal da, wo die Schnur hinweiset, ein Pfahl als Mark gestekt werden muß. Man kann dieses Ausmessen mit einem Zwirnsfaden und drei daran gebundenen Bleistiften zu Hause auf einem Bogen Papier zuvor probiren und gar leicht lernen.

Mittel gegen die Hasen.

Das Verbinden der Stämme mit Stroh, oder mit 3 Spänen ist bekannt und unstreitig die sicherste Verwahrungsart. Man kann sie aber auch durch folgenden Anstrich einigermassen

Digitized by Google

schüzen: Man nimmt einen Theil Lehm und einen Theil frischen, von allem Stroh befreiten Kuh-Mist, gießt die nöthige Menge stinkende Mist-Lake hinzu, und mischt ein wenig Rindsblut darunter, damit der Anstrich nicht zu schnell vom Regen abgewaschen werden kann. Diese Mischung wird so dünne gemacht, daß sie sich mit einem Pinsel bei trokner Witterung bequem auftragen läßt. Dieser Anstrich verstopft nicht wie andere Anstriche von Fett die Poren der Bäume; vielmehr ist er der Gesundheit derselben zuträglich, verhindert das Ansezen des Mooses und der Flechten, und die mit dieser Salbe bestrichenen Bäume werden gewiß nicht von den Hasen angegriffen.

Auch dadurch verhütet man den Hasenfraß, daß man im Herbst die Stämmchen mit einer Mischung von Thran, Assa Foetida und Talg anstreicht.

Eine oder die andere Beschüzungsart ist indeß im Winter durchaus nothwendig, weil ausserdem in einer einzigen Nacht ganze Pflanzungen von den Hasen zu Grunde gerichtet werden.

Wenn man um die Baumschulen Fäden von Spagat zieht und Lappen daran hängt, welche in einer Mischung von ineinander gerührtem Schweinfett, Schießpulver, Fuchsschmalz und Teufelsdrek getaucht sind, so springt kein Hase darüber. Werden die Lappen im Winter vom Schnee überwittert, oder vom Frost erstarrt, daß sie nicht mehr so durchdringend riechen, so nimmt man nur alle 3 bis 4 Tage einen Hafen mit Glut, und thaut den Gestank durch Unterhalten des Gluthafens wieder auf. Schafe und Gänse sind den Bäumen ebenfalls gefährlich. Sie benagen die Rinde und richten oft in einer Viertelstunde einen ganzen Obstgarten zu Grunde.

Universalmittel gegen alle Krankheiten der Bäume.

Obwohl eure Bäume, wenn sie nach meiner Vorschrift behandelt werden, schwerlich oder selten an Brand, Krebs, Räude, Kreze, Schwind, Moos ꝛc. kränkeln werden, so will ich euch doch ein Universalmittel gegen alle mögliche Krankheiten anrathen.

Schaf't nämlich einen kranken Baum gleich ohne viel Umstände weg, und sezt einen andern an seine Stelle.

Die beste Verzäunung

wäre die allgemeine Obstbaum-Pflanzung aller Ortsbewohner. Ich will euch ein andermal den lebendigen Zaun aus Weißdorn

Digitized by Google

machen lehren, der, nur Hand breit, so fest wie eine Mauer da stehet, zweihundert Jahre dauert, und durch den auch kein Vogel zu schlüpfen im Stande ist.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Kurzer Unterricht zur Erziehung der Zwerg- und Spallir-Bäume auf Quitten- und Johannis-Stämmen.

Simon. Liebe Nachbarn! Es ist sehr oft der Fall, daß man auf einem Plaze nicht wohl einen hochstämmigen Baum anbringen kann oder will. Da hat man ein Mittel erfunden, Birn-, Aepfel- und Kirsch-Bäume auf eine solche Weise zu erziehen, daß sie niemals sehr in die Höhe wachsen, sondern gleichsam Zwerge von Bäumen bleiben, jedoch aber mit den schönsten und größten Früchten all' strozen.

Buzhofer. Ei, wie geht man denn das an?

Simon. Man pelzt nämlich die Birn-Zweige nicht auf Birnwildlinge, sondern auf Quitten; und die Aepfelzweige nicht auf Aepfelwildlinge, sondern auf Johannis-Stämme, und die Kirschzweige nicht auf Kirschwildlinge, sondern auf Prunus Mahaleb.

Lippleder. Jezt ... halt! Was sind denn das: die Quitten, die Johannis-Stämme, und die Prunus Mahaleb.

Simon. Beide sind strauchartige Frucht-Stämme; in ihrem natürlichen Wuchse bringen die erstern Quitten, die zweiten kleine Aepfel, und die leztern eine Art Kirschen. Wenn sie aber wie gesagt, gepelzt werden, bringen sie diejenige Sorte Birnen, Aepfel, oder Kirschen, die man darauf pfropft, und weil sie als Unterstamm nur ein strauchartiges Wachsthum haben, werden auch die darauf gepfropften Zweige nie sehr groß, wenn sie gleich von einem hochstämmigen Baum genommen sind.

Wieningauer. Ei, das ist ja schön! Aber wo bekommt man denn solche Quitten-, Johannis- und Prunus Mahaleb Stämme?

Simon. Ihr könnt sie, so wie noch sonst alle beliebige Artikel um den allerbilligsten Preis in der großen Central-Baum-Schule zu Frauendorf bekommen.

Wieningauer. Frauendorf? Wozu liegt denn das, und wie hat man sich dahin zu wenden?

Simon. Habt ihr denn von Frauendorf noch nichts gehört? Nun, ich will euch davon später erzählen. Zuvor noch sollt

Digitized by Google

ihr hören, wie man Zwergbäume zieht und behandelt. Ueber die Zergbaumzucht sind schon mehrere Bücher vollgeschrieben worden, und so gar ausführlich kann ich euch hier keinen Unterricht ertheilen. Denn es gibt verschiedene Moden in der Zwerg-Baumzucht, indem man sie als Spalier- oder Geländer-Bäume, als Pyramiden, Kugelbäume und Kessel-Bäume erzieht.

1. Erziehung eines Spalierbaums.

So wie der Liebhaber am Vortheilhaftesten handelt, wenn er sich seine Zwergstämme selbst erzieht, so ist es vorzüglich gut, die Unterlage gleich an Ort und Stelle zu sezen, und bei den Pfirschen, die auf Mandel veredelt werden sollen, die Mandel dahin zu steken, wohin ein Spalier-Baum kommen soll. Alle Stämme, die an Mauern zu stehen kommen sollen, sezt man nicht dicht an dieselben, sondern macht zwischen den Wurzeln und der Mauer eine nicht allzu starke Schicht Rasen, weil diese Mauern in der Tiefe gern Salpeter erzeugen, wodurch die Wurzeln leiden. Uebrigens gibt man einem vom andern 6 Ellen schräge Entfernung.

Nun aber, Nachbarn, merket auf! Die Hauptsache zur Erziehung eines schönen Spalier-Baumes ist der Schnitt, und da kommt Alles darauf an, daß man sie in den ersten drei Jahren von ihrer Veredlung an alle Frühjahre tief und stark verschneide.

In jedem dieser Jahre muß ihnen der Schuß, den sie im vorhergehenden Sommer machten, im Frühjahre wieder bis auf wenige Augen weggeschnitten, und also dem Stamme alljährlich nur eine Länge von wenigen Augen aufgesezt werden. (Nimmt eine Kreide und zeichnet auf den Tisch.) Schaut's her! Ich seze den Fall, daß der Zwerg-Stamm den ersten Sommer nach der Versezung also gewachsen ist:



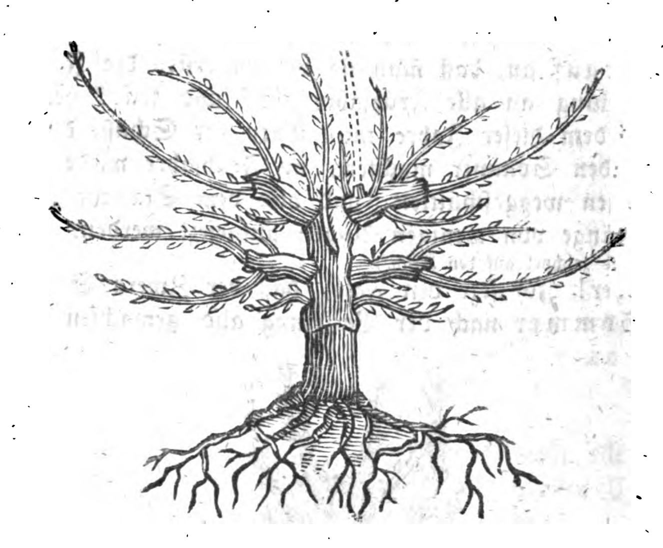
Digitized by Google

so schneide ich den herauswärts gewachsenen Ast künftiges Frühjahr ganz weg, suche mir auf die Seiten hinaus jene zusammen, welche gleiche Stärke haben, schneide alle andern weg, die zusammengesuchten aber bis auf 3 — 4 Augen zurük. Sehet! so — :



Buzhofer. O! Da ist ja jezt wieder Alles verstümmelt!

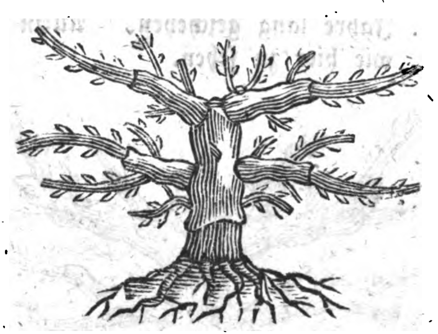
Simon. Und doch wächst er bis auf den Herbst wieder so an, daß er wird, wie dieser:



Lippleder. Schau! Jezt gibt er sich schon breit, und jagt nicht mehr so in die Höh', wie der im ersten Sommer!

Digitized by Google

Simon. Und doch ist er noch bei Weitem nicht regelmäßig. — Er muß nun abermal so zugeschnitten werden, wie ihr hier sehet.



Buzhofer. Ei! das hätt' ich mir nicht vorgestellt!

Simon. Betrachtet die Zweige jezt ja recht, welche ich weggeschnitten habe, und denkt selbst darüber nach, warum just diese?

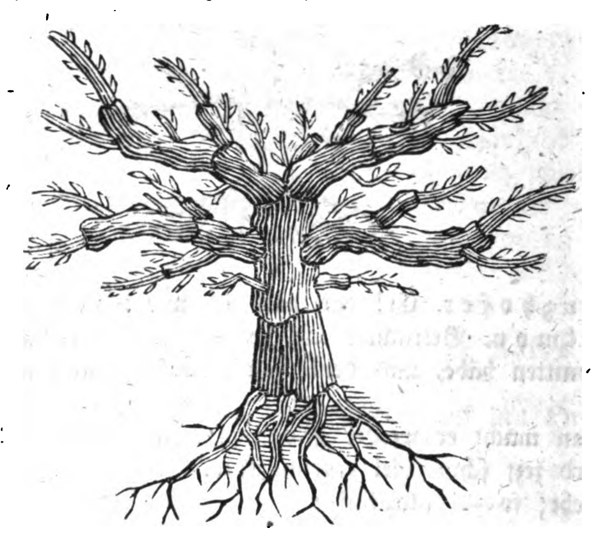
Nun macht er wieder gewaltige neue Triebe, und seine Gestalt wird jezt schon viel regelmäßiger.

Seht; so — allenfalls:

Digitized by Google

Buzhofer. Ei! Ja jezt ist's ein schöner Zwergbaum!

Simon. Aber doch noch nicht recht. Drei Frühjahre nacheinander muß er geregelt und geschnitten werden. Jezt ist es aber erst 2 Jahre lang geschehen. Allein heuer folgt der lezte Schnitt, wie hier zu sehen.



Buzhofer. Ah! — jezt! Ja jezt seh' ich's, daß ihm die Aeste schön nach den Seiten wachsen werden.

Simon. Jezt schau nochmal den Wuchs vorn vom ersten Sommer an, wo Lippleder gesagt, daß er so in die Höhe gejagt habe. Wenn du denselben allerersten Wuchs mit diesem allerlezten vergleichest und die Schnitte und Wüchse von Jahr zu Jahr recht betrachtest und studirest, so kannst du den Zwergbaum-Schnitt vom Anschauen mehr lernen, als wenn ich dir einen ganzen Tag darüber vorschwäzte!

Die künftigen Jahre wird er auch noch schiklich und nach Erforderniß beschnitten, aber es werden ihm die sich nun ansezenden Frucht-Aeste nicht mehr so sehr genommen. Doch aber ist sehr oft nöthig, daß man ihm ganze Klumpen von Frucht-Augen und selbst die schönsten Fruchtäste wegschneide, wenn er nämlich fast nichts mehr, als lauter Fruchtzweige und gar keine Holzzweige treibt, wie dieses oft der Fall ist. Man muß ihn dann gleichsam wieder verjüngen, weil er ausserdem nicht mehr weiter wachsen und vor lauter Tragbarkeit sich erschöpfen

Digitized by Google

würde. Es kommt hiebei viel darauf an, ob der Zwerg auf Johannis- oder Quitten-Stamm veredelt ist u. s. a.

Ausnahme von der Regel: Pfirsichbäume soll man in den ersten 8 Jahren schier gar nicht beschneiden.

2. Pyramiden.

Alle Zwergbäume des Kernobstes müssen so tief in der Erde veredelt werden, daß die Veredlungsstelle mit in die Erde zu stehen kommt. Denn weil das Edelreis einen stärkern Wuchs, als die Unterlage hat, so würde es ohne diese Vorsicht vom Winde leicht umgebrochen.

Die Pyramidenform ist unstreitig die schönste, weil sie so wenig Plaz einnimmt, die reichsten Ernten gibt und zugleich das schönste Obst liefert.

Lippleder. Was für eine Form hat denn ein Pyramidenbaum?

Simon. Seine Form besteht darin, daß er von der Erde an mit Aesten auf allen Seiten besezt ist, und gegen den Gipfel hin nach einem richtigen Verhältniß abnehmend spizig zuläuft.

Buzhofer. Aha, so! Die sind also ganz anders, als die Spalierbäume, denn dieselben werden wie ein Fächer nur nach zwei Seiten auseinander gezogen!

Simon. So ist es; — will man eine Pyramide erziehen, so schneidet man den gerade in die Höhe schießenden Trieb so weit zurük, daß er unten an der Erde Seitenzweige machen muß. Der stärkste Trieb, gewöhnlich der oberste, wird zum Leitzweig behalten, und geht gerade in die Höhe; die Seitenzweige aber müssen wagerecht zu stehen kommen, und wenn sie gleichfalls in die Höhe wachsen wollten, so schlingt man Bindfaden, an einem Häkchen befestiget, um dieselben, und beugt so die Seitenzweige nieder, indem man die Häkchen in die Erde stekt. Anfangs wird das junge Aestchen nur wenig gebeugt, von 14 zu 14 Tagen aber schlingt man den Bindfaden tiefer.

Wird beim Versezen, oder nach Umständen auch sonst, das Abstuzen des Haupt-Astes unterlassen, so sterben die untersten Aeste ab, und die Pyramide wird von unten auf leer. Der Hauptast muß daher jedesmal auf das vierte oder fünfte Aug an seinem Jahrestriebe niedergeschnitten werden.

3. Kugelbäume.

Kugelbäume pflanzt man auf Gartenbeete, oder auch in Baumgärten mit Hochstämmen vermischt, und zieht die weichlicheren

Digitized by Google

Sorten an ihnen. Sie werden 4 bis 6 Schuh hoch gebildet mit ohngefähr 6 bis 6 Seitenzweigen, denen während des ganzen Baumlebens ein Pfahl gegeben wird. Alle nach innen wachsende Zweige werden ausgeschnitten. Die Krone des Kugelbaumes muß luftig erhalten, und übrigens der Baum nach gewöhnlichen Regeln alljährlich beschnitten werden.

4. Kesselbäume.

Kesselbäume gehören eigentlich nur in die Eken der Rabaten. Die Höhe des Schaftes schwankt zwischen 1 und 3 Schuh mitten inne. Seine Gestalt gleicht der eines Bechers, der oben weit, unten aber eng ist. Der Kessel soll sich gleich unten von der Erde auf bilden, daher das Edelreis bis dicht an die Erde zurükgeschnitten werden muß, doch so, daß es noch 2 bis 3 gesunde Augen behält, die sich unter einander nahe stehen. Die Zweige, welche aus den obersten Augen erwachsen, werden sorgfältig gepflegt, um sie durch einen verständigen Schnitt gehörig zu verstärken und zu verlängern. Späterhin werden in abgemessener Entfernung Pfähle eingeschlagen und 3 Reife an ihnen übereinander gebunden. An diesen Reifen bindet man so viel wie möglich in einiger Entfernung sowohl Haupt- als Seitenäste so an, daß sie nicht gerade aufstehen, sondern senkrecht zu liegen kommen. Es ist vorzüglich darauf zu sehen, daß die Krone des Kesselbaumes nicht wild und verworren werde.

Fünfundzwanzigstes Kapitel.

Kurze Nachricht von der großen Central-Baumschule zu Frauendorf.

Simon. Da ihr von Frauendorf noch nichts wißt, ist es der Mühe werth, daß ihr euch folgende kurze Nachricht davon merket.

Frauendorf, im Königreiche Bayern liegend, ist der Siz einer eignen, von Sr. Majestät dem Könige von Bayern sanktionirten Gesellschaft von Gartenfreunden unter dem allerhöchsten Protektorate Ihrer Majestät der Königin **Caroline**.

Der Stifter und Vorstand dieser Gesellschaft hat die Grund-Stüke von vier ihm angehörigen Bauernhöfen eigens dazu gewidmet, daß auf selben alle bekannten Gattungen und Arten von Obst, sowohl in Mutter-Standbäumen aufgestellt, als auch in jungen verkäuflichen Baumschul-Stämmen gezogen werden. Er

Digitized by Google

ließ Waldungen ausstoken und zu Gärten umschaffen, Aeker und Wiesen in Baumschulen verwandeln, und so ist denn leicht denkbar, daß in diesen großen Anlagen Alles, was nur immer ein Liebhaber wünschen kann, vorräthig ist, denn es ist dieß eine Anstalt für alle Gartenfreunde in ganz Deutschland.

Lippleder. Ei, diese Anstalt möchte ich sehen.

Simon. Man soll auch wirklich einige Tagreisen nicht scheuen, diesen Ort einmal zu besuchen.

Buzhofer. Warst du denn schon einmal dort, Simon?

Simon. O freilich, und ich reise noch öfters hin, weil man alle Jahre wieder was Neues dort antrift.

Lippleder. Ei, da mußt du uns mehr davon erzählen, Nachbar!

Simon. Das will ich gerne, so viel sich von dieser grossen Anstalt mit Worten ein Begriff geben läßt. —

Stellt euch also einen unübersehbaren Landesstrich mit Bergen und Thälern vor, worin man mehrere Tage lang herumgehen müßte, wenn man alle Nebenwege und Bepflanzungen begehen und beschauen wollte.

Buzhofer. O, Sapperment! Wie viel braucht man da wohl Arbeiter, —

Lippleder. Da müssen ja Bäume in die Millionen stehen?

Simon. Wenn man groß und klein zählen wollte, freilich. — Es ist aber zu merken, daß die Anstalt noch nicht gar zu lange besteht, indem die Gesellschaft erst im Jahre 1823 zusammen getreten ist. Seit dieser Zeit wurde freilich unglaublich viel zu Stande gebracht, aber das große vorgestekte Ziel doch noch bei Weitem nicht erreicht.

Wieningauer. Nun, was haben's denn da noch für eine weitere Aussicht?

Simon. Die Gesellschaft will vor Allem die ganz vorzüglich allerbesten Obstsorten durch ganz Deutschland verbreiten. Deßwegen stehen in Frauendorf, wie ich schon gesagt habe, alle bekannten Sorten als Mutter-Standbäume angepflanzt, und zwar abwechselnd in verschiedenen Lagen über Berge und hinter Thälern, damit man entscheiden kann, in welchen Lagen und Bodenarten sie am Liebsten gedeihen; welche Sorten die beßten sind; wozu sich jede Sorte am Vorzüglichsten benüzen läßt u. s. w.; dann welche Sorten der Fortpflanzung nicht länger werth sind!

Digitized by Google

Wininganer. Nun, daß laß ich gelten! Dazu braucht man freilich Zeit, und eine solche Anstalt verdient dann auch wirklich die Aufmerksamkeit von ganz Deutschland.

Buzhofer. Ja, aber was nüzt das für solche Leute, welche von Frauendorf zu weit entfernt wohnen und sich die geprüften guten Sorten nicht kommen lassen können?

Simon. O, da hat's keine Noth. Frauendorf verschikt Bäume nach Rußland, nach England, jezt vorzüglich nach Griechenland bis an die türkische Grenze; wir Deutsche dürfen also nicht Sorge tragen, daß wir nicht Alles, was wir wünschen, auch von daher gut erhalten können.

Buzhofer. Aber diese guten Sorten werden theuer seyn?

Simon. Den Preis kann man sich selbst bestimmen. Nach Verhältniß der Größe kostet ein Bäumchen oder Baum 6 kr., 9 kr., 12 kr. 15 — 18 kr. u. s. w., kurz: mit jedem Jahre nach der Veredlung steigt das Stük im Preise um 3 kr. Der Preis im ersten Jahre ist 6 kr.

Lippleder. Da würde man also um 9 kr. ein schon zwei Jahre lang veredeltes Bäumchen erhalten?

Simon. So ist's. Um 10 fl. bekommt man 100 Stüke einjährig veredelte Stämmchen auf Verlangen in 100 Sorten.

Buzhofer. Aber wie bringt man diese Bäumchen so weit fort, und was wird das Fuhrlohn kosten?

Simon. Die Bäumchen werden mit den Wurzeln in feuchtes Moos gewikelt, dann über den Schaft hin mit sammt den Wurzeln niedlich in Stroh gepakt und mit Weiden-Ruthen so künstlich eingeflochten, daß sie Monate lang unter Wegs seyn können, ohne zu verderben. Da darf denn so ein Bällchen schon ziemlich weit laufen, ehe das Fuhrlohn was zu bedeuten hat.

Wieningauer Da werden also aus Frauendorf jährlich wohl viele und auch große starke Bäume verkauft?

Simon. So viele, als nur immer vorräthig gebracht werden können. Ihr müßt aber wissen, daß man in Frauendorf nicht blos mit Obstbäumen so in's Große eingerichtet ist, sondern die weitere Absicht dieser Anstalt geht auch auf Erziehung aller übrigen Artikel, die zur Gärtnerei gehören. Da sind z. B. alle Arten ausländischer Gehölze in großer Anzahl vorräthig, welche sich die großen Herren und Kunstgärtner verschreiben, um sogenannte englische Gärten anzulegen; eben so werden alle Arten Glashauspflanzen, Gemüse- und Blumen-Samen daselbst gezogen.

Digitized by Google

Lippleder. Jezt halt! Wie kann man denn aber in der Entfernung wissen, welche Artikel man zu Frauendorf all vorräthig hat?

Simon. Ueber Alles, was zu haben ist, gibt eine eigene Garten-Zeitung Nachricht, welche zu Frauendorf alle Wochen herauskömmt; denn die Gesellschaft hat eine eigene Drukerei in Frauendorf, und gibt neben der Garten-Zeitung wochentlich noch zwei andere Blätter heraus, wovon eines der Obstbaum-Freund, das andere die Bürger- und Bauern-Zeitung betitelt ist.

Lippleder. Solche Zeitungen habe ich ja schon bei dir gesehen, Simon?

Simon. Ich halte sie mir eigens, und so thun es viele tausend Andere, weil man daraus immer was Neues lernen kann, indem die Mitglieder dieser Gesellschaft in diesen Blättern abwechselnd zu gegenseitiger Belehrung und Verständigung ihre verschiedenen Meinungen und Erfahrungen niederlegen und austauschen.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! diese Blätter müssen wir uns nach Dachsheim auch kommen lassen.

Simon. Es wird euch dieses von gutem Nuzen seyn, und ihr bekommt sie bei jeder Post, oder in jeder Buchhandlung um recht geringen Preis.

Buzhofer. Daß dieses Frauendorf in Bayern liegt, hast du uns schon gesagt, Simon. Aber in welcher Revier?

Simon. Es liegt 5 Stunden oberhalb Passau, von der Stadt Vilshofen an der Donau eine kleine Stunde waldeinwärts an einer dahin ganz neuangelegten Strasse.

Wieningauer. Dahin müssen wir doch auch einmal eine Wallfahrt machen.

Simon. Dann rathe ich euch, die Zeit so nach der Ernte zu wählen, weil ihr gerade da alle Bäume voll Früchte sehen und den Unterschied der Sorten recht wahrnehmen und kennen lernen könnet.

Lippleder. Das können wir ja bei dir auch, Simon!

Simon. Meint ihr denn, in Frauendorf hat man nur so einige fünfzig oder hundert Sorten, wie ich? Bei meinem lezten Besuche vor 3 Jahren waren bereits 1115 Sorten Aepfel, 574 Birnen-, 253 Sorten Kirschen- und 130 Sorten Pflaumen-Stand-Bäume ausgesezt und der Prüfung unterstellt, und seit dem werden die Sorten schon wieder bedeutend vermehrt worden

Digitized by Google

seyn;*) — ja, das müßt ihr selbst sehen, Nachbarn! und dann die unübersehbar weit ausgedehnten Baumschulen mit so viel tausend und tausend jungen verkaufbaren Bäumen; denn es ist unmöglich, aus einer bloßen Beschreibung sich einen Begriff davon machen zu können.

Buzhofer. Aber woher bringen sie denn in Frauendorf so viele Sorten zusammen?

Simon. Die Gesellschaft hat mehr als 2000 Mitglieder in allen Ländern, ja selbst in Amerika und Australien. Diese Mitglieder schiken Alles nach Frauendorf, was vorzüglich und neu ist. Die Gartenzeitung dient ihnen als Sprachrohr, wodurch sie sich untereinander immer unterreden und verständigen, so, daß sie beständig wissen, was schon gesammelt ist, oder noch mangelt. Da ist dann eine Ordnung im Sammeln und Zubringen, wie in einem Bienenstok, und Alles, was so zusammen kömmt, wird wieder unter die Mitglieder oder andere Liebhaber vertheilt, damit das gute Neue immer mehr und mehr ein Gemeingut aller Länder werde. Der Staat hat deßhalb diese Anstalt auch unter seinen besondern Schuz gestellt und ihr eigene Statuten oder Geseze gegeben, an die sie sich hält.

Wieningauer. Nun, diesen Ort muß ich noch sehen. Wißt ihr was, Nachbarn! nach nächster Erntezeit reisen wir mitsammen dahin.

Simon. Ihr werdet auch sehr wohl aufgenommen werdes, denn die Bauern, welche an der Gärtnerei und Obstbaumzucht Freude haben, gelten dort Alles.

Sechsundzwanzigstes Kapitel.

Von dem Nuzen der allgemeinen Anpflanzung aller Feld- und Grundstüke mit Obstbäumen.

Simon. Glaubt mir's, Nachbarn! die Oekonomie hat in Zukunft nur zur Obstbaumzucht eine reelle Zuflucht. Denket nur ein halb Jahrhundert zurük, und dann zieht eine Vergleichung an der Gegenwart vorbei in die künftigen Zeiten eurer zahlreichen Enkel. Von was sollen diese leben, wenn sie nicht eine neue Nahrungswelt im Luftraum finden? — Vor hundert Jahren hat in ganz Deutschland noch kein Mensch etwas von den Kartoffeln gewußt, und man hatte dennoch Ueberfluß

*) Im Anhange zum vierten Theile dieses Werkes sind alle in Frauendorf vorhandenen Obst-Sorten und Gehölz-Arten mit Namen verzeichnet.

Digitized by Google

an Nahrungsmitteln. Wie aber würde es jezt aussehen, wenn wir die Kartoffel nicht hätten?

Buzhofer. Ach, Herr Jesus! in den theueren Zeiten hätten ganze Dörfer verhungern müssen!

Simon. Wie wir jezt die Kartoffeln bauen und in allerlei Formen als Speise genießen, so werden unsere Nachkommen im Obstbau ihre Zuflucht finden. — Sie werden auch den Luftraum in Besiz nehmen!

(Buzhofer — verfolgt mit einem neugierigen Blike die weiten Fernen des Luft-Raums — gegen alle Welttheile. —)

Simon. Und da werden die Nahrungs-Quellen für die tausendfach vermehrten Geschlechter sich öffnen und auflösen in Ueberfluß — wie eine Wolke in Millionen fruchtbare Regentropfen. (Nach einer Pause). Dann werden die Völker ihre Bitten emporschiken zu Gott um Segen für die Früchte auf der Erde und über der Erde.

(Die drei Bauern — schweigen — und stehen in neuen Gedanken. Es knistert und dämmert im Gehirn', und die Morgenröthe der Erkenntniß strahlet hellere Einsicht in ihren Geist.)

Simon. Nun, so wachet auf, Nachbarn! — Indem ihr das entfernte Ziel erstrebt, macht euch die nemliche Sache zugleich für die Gegenwart reich. Oder soll ich euch aus fremden Beispielen zeigen, wie einträglich der Obstbau ist?

Im Jahre 1796 pflanzte Paul Schmitt zu Mühlhausen, im königl. Landgerichte Höchstädt, auf seine Felder 500 Stük Zwetschgen-Bäume. Diese Anpflanzung vermehrte er jährlich bis auf 1200 Stüke. Nach 6 Jahren bekam er davon schon einige Zentner, und in den folgenden Jahren 12, 15 bis 20 Zentner Zwetschgen. Im Jahre 1812 bekam er bei 80 Zentner. Hiervon verkaufte er 74 Zentner zu 9 fl. 30 kr., und lösete somit über 700 fl.

Buzhofer. Ei, Tausend!

Simon. Unweit der Stad Kitzingen liegt der Fleken Klein-Lankheim. Der Fleiß der dortigen Bewohner hat die vormals unfruchtbaren Sandsteppen in unzählige Alleen der fruchtbeladensten Zwetschgen-Bäume umgewandelt. Vormals wuchs in dem, mehrere Fuß tiefen, gelblichen Sand nur mageres Getreid. Da gab der Beamte des Ortes, der verstorbene Amts-Kastner Fenk, ums Jahr 1800 den Bauern den Rath: die magern Felder mit jungen Zwetschgen-Bäumen in geraden Richtungen dergestalt zu bepflanzen, daß stets zwischen diesen Frucht-

Digitized by Google

Baum-Alleen einige Aker-Bifange unbepflanzt, und zwischen den Bäumen selbst ein Raum von 20 bis 25 Fuß bliebe. Die Bauern folgten dem wohlgemeinten Rath. Der Getreidebau litt dadurch nicht im Geringsten, vielmehr, da die Schatten der Bäume die Getreidpflanzen gegen die allzusehr brennenden Sonnenstrahlen zu schüzen begannen, vermehrten sich die Ernten; die Aehren der gewöhnlichen Getreidearten wurden größer und vielkörniger, das Stroh höher, und nach einigen Jahren lieferten die Bäume schon so reichliche Früchte, daß man auf deren Verwerthung im Großen Bedacht nehmen mußte.

Die Klein-Lankheimer verkaufen nun jezt schon ganze Schiffeladungen getrokneter Zwetschgen nach Frankfurt und Holland, und von mehr denn zweimalhunderttausend Zwetschgen-Bäumen, welche nun die Getreideäker Klein-Lankheim's beschatten, erzeugte sich für die Grundbesizer ein so beträchtlicher Erwerbzweig, der im Durchschnitt auf fünfzehn bis zwanzigtausend Gulden veranschlagt werden darf.

So belohnt sich der Fleiß und die Besiegung landwirthschaftlicher Vorurtheile!

Wieningauer. Nachbarn! Wie ist euch zu Muthe bei dieser Beschreibung? —

Simon. Bei diesem Gewinne hab' ich den Nuzen des auf den Aekern dennoch ergiebigen Getreid-, Gemüs- und Futterkräuter-Baues nicht angeschlagen. — Korn, Weizen, Haber, Heidekorn oder Buchweizen, Kartoffeln, Esparsette und Brabanter-Klee ꝛc. wechseln überall gegen einander ab und verbreiten durch die Fluren das angenehmste Farbengemisch.

Buzhofer (mit Gefühl.) Das möcht' ich sehen!

Simon. Hätten aber die braven Klein-Lankheimer den Rath ihres Amtskastners in den Wind geschlagen, wie Andere thun, so hätten sie noch immer nur unfruchtbare Sandsteppen und öde Flächen ohne sonderlichen Nuzen, wie ihr — habt. Nachbarn, es ist Zeit, nachzufolgen! Säum't ihr, so werden Andere euch voreilen.

Glaubt mir sicherlich: das Getreid ausgenommen, ist Nichts in der Welt, wovon man so nüzlichen und heilsamen Gebrauch machen kann, wie das Obst. Nach dem Feldbau ist unstreitig der Obstbau das edelste, schönste und nüzlichste Geschäft, nicht nur für den Landmann, sondern auch für jeden Hausvater, der einen Garten, oder auch nur so viel Grund besizt, worauf eine

Digitized by Google

Henne scharren kann. Denn unstreitig ist die Benuzung des Bodens als Obstbaumfeld eine der einträglichsten, weil andere Benuzungen auch damit verbunden werden können, und es leidet gar keinen Zweifel, daß schon die einzige allgemeine Obstbaumzucht einem Staate ein weites Feld zur Wiederemporhelfung des gesunkenen Nationalwohlstandes eröffnen würde.

Auf, Nachbarn! Wollt ihr euch denn nicht die nächste und leichteste Quelle des Wohlstand's und Reichthums öffnen und fliessend machen? Wie leicht könnte jeder von euch, wenn ich recht wenig sage, zweitausend Bäume auf all seinen Grundstüken herumstehen haben — ?!

Lippleder. Ei, Plaz hätten wohl noch zehnmal mehr; aber sie steh'n halt nicht so leicht da!

Simon. Warum nicht? Wenn ihr zum Exempel im Herbste die Gruben in dem Felde grabt, welches ihr im Frühjahre mit Haber und andern Sommerfrüchten bebauen wollt, so sezt ihr ja mit Beihilfe eurer Leute im Frühjahre vor dem Sommerbau des Tags leicht hundert Bäume, und wenn ihr's einmal in der Uebung habt, in einer Woche — Taussend. .!

Wieningauer (mit funkelndem Aug). Ja, glaubst du? —

Simon. Da stehen hernach die tausend Bäume; die Müh ist — vorbei; ihr bauet nun euer Getreid wie sonst auf die Aeker, pflügt und eggt wie vor; die Linien, wo die Bäume stehen, bebaut ihr mit Kartoffeln, Dorschen, Bodenkohlraben, frühen May=, dann weißen, rothen, gelben Rüben, Kohl, Würsching, Zwiebel, Kürbissen u. dgl., wie ich es mache; und so nehmt ihr im zweiten Jahre ein anders Feld her, und die Tausende vermehren sich! — in ein paar Jahren fangt dort und da schon ein Baum zu tragen an; im Jahre darauf tragen wieder mehrere, endlich die meisten, und endlich Alle! Und — Nachbarn! Das will was heißen: Pflanzungen anzulegen, die Jahrhunderte stehen.

Wenn dann jährlich nur der zehnte Baum tragen sollte, und wenn ich vom zehnten Baum nur 1 fl. berechne, so tragen 2000 Bäume jährlich 200 fl. Gewinn.

Lippleder. O, hab' schon einmal von den Früchten eines Holzapfelbaums 11 fl. 49 kr. gelöset.

Simon. Und was ich von so vielen tausend Obstbäumen jährlich für Laubstreu bekomme, die Fuhren nach Hundert, und

Digitized by Google

wie ich da die Felder düngen kann, das Alles geht als Zugabe noch gratis in meinen Nuzen.

Buzhofer. Sapperment! Wir sollen's doch längst besser bedacht haben!

Simon. Ich habe doch nur den zehnten Baum berechnet. Und wer wollte wohl nur von seinen zehnten Bifang ein Gertreid erwarten? — Es können alle zweitausend Bäume tragen, und dann habt ihr jährlich 2000 fl Gewinn!

Buzhofer. (voll Eil' und Eifer). Na, wie ich schon gesagt habe: Ich bepflanz' alle meine Grundstüke mit Obstbäumen, ich mach' alles akkurat wie du!

Simon (rechnet fort). In einem Jahre 2000 fl., in zwei Jahren 4000 fl....

Lippleder. Jezt = = halt ....

Simon — in acht Jahren 16,000 fl., in zehn Jahren zwanzigtausend Gulden —

(Lippleder — der den Mund zu seinem „Halt" zum Zweitenmal schon wieder offen hatte, — bringt ihn — von neuen Gedanken überwältigt, lange nicht mehr zu, und, wie eine Bildsäule steht er da und starrt Simon an.)

Simon. Nachbarn! Nur zu 1 fl. hab' ich den Baum angeschlagen! Ihr könnt eure Bäume alljährlich vermehren, und — die auf den Brachfeldern so gut, als jene, welche im bebauten Felde stehen, geben jährlich ihre reichen Ernten.

Lippleder (wie aus einem Traum erwachend). Ich hab' genug! So hab ich's noch nie bedacht! Laßt Alles liegen und stehen, Nachbarn, und wo ihr seyd und hin wollt, da kehret um, und pflanzet Obstbäume!

Digitized by Google

Drittes Buch.

Wer sonst steht in dem Kreis', als Du? Dich läßt man walten —
Nur das, was Du schaff'st, werd' ich seh'n!
O, möchte doch in besseren Gestalten —
Die — Schöpfung mir entgegen geh'n!

Erstes Kapitel.

Lebensgeschichte des Karl Moll.

Auf dem Rükwege von Dochsheim.

Simon. Ja ja, lieber Karl, dein Vetter, der Schuhmacher, hielt dich nach dem Tode deiner Eltern ein wenig zu streng; du warst ihm gar ein überlästiges Erbtheil von seinem Bruder.

Moll. O! Wie oft geisselte er mich, ohne daß ich nur wußte — warum? mit dem Knie-Riemen so durch, daß an meinem ganzen Leibe kein heiles Flekchen mehr war!

Simon. Aber — so sollen's Anverwandte — nicht machen!

Moll. Zu den immerwährenden Schlägen und Püffen gesellte er noch den Hunger; denn gar nie bekam ich satt zu essen.

Simon. Ach Gott! Wenn Kinder keine Eltern mehr haben, sind sie schlimm daran.

Moll. Endlich, an einem Freitag, es war ein stürmisches Wetter draußen, (o, wie war mir so weh im Herzen) da wekte mich der Vetter nach Mitternacht aus dem Schlafe, hieß mich anziehen, nahm mich dann schweigend bei der Hand und führte mich um's Dorf weg hinter den Wald, wo er also sprach: „Hier hast du in diesem Saktuch zwei Hemden, deinen Rok und einen halben Laib Brod. — Und nun geh, geh, eh' der Tag graut, aus der hiesigen Gegend, so weit man dich kennt, und so immer fort — wohin dich deine Füße tragen! Wofern ich dich je hier wieder sehe, oder in der Nähe erfrage, so will

Digitized by Google

ich nicht Tobias Moll heissen, wenn ich dir nicht wie einem Luder das Fell über die Ohren ziehe."

Simon. Ha, und er hat doch ausgesprengt, du selbst seyst ihm heimlich bei Nacht entlaufen.

Moll. Ich wollte noch reden . . weg war er! — Ein Uhu fing nicht weit von mir eine Waldtaube, deren Klagetön mich aus meiner Betäubung wekte. Mir wurde so schauerlich. Alle Augenblike glaubte ich, mein Vetter werde hinter einem Gebüsch als Mörder auf mich hervorspringen. Mich ergriff Todesangst. Ich warf den Bündel von mir, fing, was ich konnte, zu laufen an, und war bei Sonnenaufgang in ferner, mir ganz unbekannter Gegend des Waldes. Ich sank ermattet nieder, und meine Augen schloß, in der Nähe eines murmelnden Baches unter einer Tanne, ein langer Schlaf.

Simon. Armer Freund!

Moll. Ein besonderes, höchst wunderbares Ereigniß fügte es, daß ich, als ich wieder erwachte, in diesem Walde einem Bauer das Leben rettete. Er hieß Bachmayer, hatte kein Kind, war sehr vermöglich und ein sehr verständiger Mann. Bald gewann er mich außerordentlich lieb und nahm mich förmlich als sein Kind an, und da ich in einer Unterredung mit dem Herrn Pfarrer des Ortes Spuren eines gesunden Verstandes verrieth, ließ dieser Bauer auf Zureden des Herrn Pfarrers mich studieren.

Simon. Ei, welch ein Glük für dich!

Moll. Ich war in die rechten Hände gefallen. Zwanzig Jahre bin ich nun von Lichtendorf weggewesen. Die ersten zehn Jahre studierte ich, und die lezten zehn Jahre war ich Hofmeister eines jungen Grafen — von seinem zehnten bis in sein zwanzigstes Jahr. Der junge Graf hat nun seine Güter in Besiz genommen und geheirathet. Mein Vater Bachmayer und sein Weib sind gestorben. Da drängte und trieb's mich hieher in der Heimath süßes Behagen — in deine Arme, mein Simon!

Simon. Und wirst du bei mir auch bleiben?

Moll. Ich kann zu keinem klaren Entschlusse kommen was ich nun thun soll. Ich habe durch die Güte des Grafen, und durch eigene Ersparniß etwa an 4000 fl. Kapital; könnte mir also allenfalls irgend ein kleines Anwesen kaufen und so mich versorgen; aber wer bin ich? Ich hab keinen Dienst, ich kann kein Gewerbe!

Digitized by Google

Simon. Freund! Mir fährt da ein herrlicher Gedanke durch den Kopf. Der Oed-Bauer Gschray — gleich neben mir — ist der Gant nahe und hat sein Anwesen um 4000 fl. feil gesprochen. Wie wär's . . ? Niemand in der Welt ist besser daran, als wer Grund und Boden hat und ihn zu benüzen weiß. Kauf dir diesen Bauernhof und bleibe hier! —

Zweites Kapitel.

Muster einer Bäuerin als Mutter und Erzieherin.

Theres, Simons Weib, schikte ihre Kinder fleißig in die Schule, unterrichtete und übte sie aber auch zu Hause in den nüzlichen Kenntnissen des Christenthums, des Lesens, Schreibens und Rechnens. Sie wußte die Pflichten der Hauswirthin mit den Mutterpflichten immer auf's Schönste zu vereinigen.

So lange ihre Kinder noch unter zwei Jahren waren, richtete sie ihr Hauptaugenmerk blos dahin, daß die Kinder immer wohl gereiniget und gesund erhalten wurden. Vorzüglich verwahrte sie dieselben vor Branntwein und Kaffee. Sie hatten daher auch von ihrer ersten Jugend an eine gesunde lebhafte Farbe. Man wußte in Simons Hause nichts von bösen Köpfen, von Grind und Kräzen, welche blos von Unreinlichkeit der Betten, der Wäsche und des Körpers herkommen. Frühzeitig badete sie ihre Kinder im kalten Wasser, litt keine warmen Pelzhauben, kein Naschwerk, noch weniger aber, daß man den ganzen Tag in sie hineinstopfte. Konnten sie einmal laufen, so gewöhnte sie dieselben an eine härtere und rauhere Lebensart. Dieß that sie aber nicht auf einmal, sondern, je nach und nach kamen rauhere Liegerstatt, gröbere Kleidung, härtere Speisen, und dann ließ sie dieselben bei jeder Witterung in dem nämlichen Kleide frühzeitig an Hiz und Kälte gewöhnen und viel Bewegung im Freien machen.

Ihre Erziehungs-Eigenschaft war Ueberlegung und Festigkeit. — Sprachen ihre Kinder mit ihr, baten sie sie um etwas, so hielt sie mit ihrer Antwort einige Zeit zurük, und besann sich, was sie sagen, und was sie gewähren sollte. — Versprach sie etwas, so hielt sie's den Kindern, schlug sie ihnen etwas ab, so half auch kein Bitten, keine Thräne, keine Unart, kein Ungestüm mehr.

Digitized by Google

Die Kinder merkten dann auch bald, daß, wenn die Mutter einmal Nein gesagt hatte, ein langes Weinen nicht mehr helfe.

In andern Bauernhäusern aber plerren die Kinder, welche schon öfter durch Weinen ihren Willen durchgesezt haben, ganze Stunden lang fort, bis sie erhalten, was sie verlangen. Thörichte Eltern! —

Selten war daher die Ruthe nöthig. Schlug ein Kind unlieb ein Fenster entzwei, oder zerbrach einen Hafen, so bekam es keine Schläge. Das kann ja auch Erwachsenen begegnen! Aber geflissentlicher und vorsäzlicher Ungehorsam wurden hart gestraft, jedoch ohne Merkmale eines Zornes, und ohne Flüche und Scheltwörter.

Wenn die Kinder etwas größer wurden, suchte sie bei ihnen die Liebe zur Beschäftigung zu erweken, und zwar so, daß die Kinder immer so etwas zu thun hatten, wodurch sie Andern eine Gefälligkeit, eine Freude machten. Da gewöhnten sich dann die Kinder zugleich an Arbeit — und Nächstenliebe. Was sie zufällig an Kleidern haben mußten, ließ sie ihnen immer als Belohnung, weil sie dieses und jenes Gute gethan hätten, — machen u. s. w.

Simon, der über Alles wachte, ging ruhig seinen äusseren Geschäften nach, da er sah, daß seine Kinder in den Händen einer so verständigen Mutter blieben.

Wohl dem Bauer, der ein solches Weib gefunden hat!

Zeitlich wurden die Kinder mit Gott bekannt gemacht. Alles, was man hatte und genoß, wurde der Güte Gottes zugeschrieben: das war der Anfang zum Christenthume; das Auswendiglernen der Gebetformeln selbst wurde verschoben, bis die Kinder auch verstanden, was sie beteten. Mit der sorgfältigsten Wachsamkeit wurde für die Erhaltung der Schamhaftigkeit und so weiter — gesorgt.

Mit Herzlichkeit sprach Theres zu ihren Kindern öfters!

Liebe Kinder, seyd doch gut,
Folget meinen Worten;
Es ist noch kein böser Mensch
Wahrhaft glüklich worden.

Machet eure Kinder nicht furchtsam.

(Rosine, ein Kind von 3 Jahren weint, Urschl, die Dirn', macht ausserhalb der Thür ein erschrekendes Geräusch und springt dann mit verstellter Angst herein):

Digitized by Google

Jesus! Rosinerl, ein kohlrabenschwarzer Mann — der Wauwau ist da draußen — der frißt dich! Geschwind sey still, daß er dich nicht hört: er paßt auf dich hinter der Stiegenthür!

Rosine (weint noch).

Urschl (poltert mit dem Ellenbogen hinter sich an die Thür) Hörst du! Jezt kommt er gleich herein; (ängstlich) O Herr Jesu; der Wauwau! (Zufällig macht die Mutter von Außen die Thür auf. Das Kind thut einen lauten Schrei des Schrekens und der Angst).

Die Mutter. Was gibt's denn? Ei, Urschl, ich kann mir's schon wieder einbilden! Ich untersage dir's zum Leztenmal, die Kinder mit solchen Dummheiten zu schreken. Das hängt ihnen ihre ganze Lebenszeit an, und ein für allemal: das laß ja bei Seit's!

Drittes Kapitel.

Der Oed-Bauer Gschray, — grundgescheid im Wirthshause zu Reitern.

(An einem Tisch voll Bauern.)

Gschray (schnupft Tabak.) Nix stix, Schnupftabaksbüchs! — Ich sag euch's, Kameraden, daraus wird Alles nix!

Veit (trinkt). Ich sag's halt auch! (mit der Hand fechtend) He! — 's hat der Lezte noch nicht geschoben! Simon sammt den Dachsheimer-Bauern müssen zulezt noch mit Schimpf und Schand ablassen von ihrem tollsinnigen Beginnen. Sie müssen! —

Thomas (an einem andern Tische). Was gibt's denn, Veit, was machen's denn, die Dachsheimer?

Veit. Ei, weißt du denn das nicht? Am Sonntag war der gescheide Simon Strüf bei ihnen drüben, und — was weiß ich, da graben nun die vier Dachsheimer-Bauern auf den schönsten Stellen, daß es nur Sünd und Schad um das Gras ist, ganze Streken in ihren Gärten um, und wollen Obstkerne bauen und Bäume ziehen, wie die Lichtendorfer.

Thomas (mit froher Theilnahme). Was? Das thun die Dachsheimer? Nun, Gottlob, daß doch einmal Ein Dorf damit nachfolgt!

Digitized by Google

Veit. Was sagst du? — Gottlob? — Hol' dich der Teufel mit sammt deinem .... Ei, Gott verzeih mir meine Sünden! O du einfältiger Gimpl-Adam, siehst du's auch nicht ein, daß man es längst so gemacht, und nicht auf uns gewartet hätte, wenn etwas damit herauskäme? Heh? Unsere Vorfahren waren auch keine Narren! —

Thomas. Das sieht man. Denn sonst hätten wir nicht einmal einen einzigen guten Obst-Baum und auch sonst wenig bei uns in Bayern. Es hat mir der Herr Pfarrer erst vor einem halben Jahre erzählt, daß unsere ältesten Vorfahren in Deutschland nur dichte und finstere Wälder, nur ungeheure Sümpfe und Moräste vor sich erblikten, umgeben von kalter und feuchter Luft, mit immerwährendem Regen und Nebel. Bären, Wölfe, Elendthiere, Auerochsen und andere wilde Bestien bewohnten Bayern. Sehet aber jezt um euch! Haben's unsere Vorfahren gelassen, wie sie's gefunden haben? Und sollen wir es so lassen, wir unsere Vorfahren es uns hergerichtet? Ich glaube nicht. Ich denke, wir sollen 's Land eben so fleißig noch immer mehr verbessern. Und damit ich den braven Dachsheimern nicht zurük bleibe, will ich noch heute thun, was ich sie thun sehe. Wirth, da ist meine Zeche! — (geht ab.)

Kaspar ... Donner — der Thomas hat Recht! Wenn Alle anfangen, so kann's was werden mit Bayern! Straf mit Gott, da bin ich auch dabei!

Oed-Bauer Gschray. So geht doch Alle zum Teufel, und werdet dem Narren seine Narren! (trinkt und singt:)

Die ganze Welt hat sich verkehrt,
Auf dem Reiter sizt das Pferd
Und die Fische fliegen. —

Schullehrer. (Der eben eintritt.) Ei, Gschray, wie ich merke, seyd Ihr mit der Welt etwas unzufrieden.

Gschray. Weil die Welt jezt ganz verkehrt wird. Die Bauern wollen sich in's Handwerk der Gärtner mengen, der Getreidbau ist ihnen nicht mehr gut genug, wollen sogar ihre Felder mit Obstbäumen bepflanzen.

Schullehrer. Warum seyd Ihr denn so ungehalten, Gschray, auf die Obstbaumzucht? Wir Schullehrer haben noch ein weit edleres Ziel, als der Oekonom, warum wir sie allgemein eingeführt wünschen. Wir sehen nemlich bei unserm Erziehungs-

Digitized by Google

Berufe mit Leidwesen, daß sich die heranwachsende Menschheit immer mehr und mehr von der Natur entfernt. Mein Freund! Hier ist der Ort nicht zur Erörterung. Es ließ sich ein ganzes Buch über diese Bemerkung schreiben. Die Erziehungssorgfalt wünscht für das Landvolk eine Lüke ausgefüllt — zwischen der erschöpfendsten Arbeit und zwischen thierischer Ruhe.

Gschray. Das versteht der Teufel, was der Herr Schullehrer da meint!

Schullehrer. Leider, daß er's versteht. Da wird der zarten Jugend Sinn und Beschäftigung — in Mangel etwas Anderm — von Kindheit an eitel Puz und Tändelei! die Wiege des Luxus und des Hanges zur Ausschweifung! Das Landvolk verkrüppelt! Seht die jungen heranwachsenden Bursche an! Wie ihr Körper, so wird auch ihr moralisches Herz immer kleiner. Sie trippeln als entnervte Schwächlinge erbärmlich heran. Wo ist der Väter Kraft und Mark? wo die alte Treu und Redlichkeit?

Ein anderer Bauer. Das ist nur zu wahr. Ist der Schlag Menschen nicht mehr, wie vor! sind nur so Rozbub'n! (heimlich zum Schullehrer) z. B. der dort, mit der Tabakspfeife im Munde! Jeder Laffe muß nun so einen Luller haben!



Schullehrer. Man gebe ihnen der goldnen Baumfrucht Pfropfreis in die Hand! Das ist ein wichtiges, weites, unab-

sehbares Feld einer, die physische Menschheit restaurirenden, neuen Beschäftigung für ganze Generationen! Das ist der einzige Weg zum Geheimniß: die Menschheit wieder zurük zu lenken zur Kraft und Moralität. Wo das Herz ist, ist auch die Kraft. Kraft ist nur im Schooße der Natur!

Gschray. Kraft ist auch hier im Bier-Krug! He! Wirthshaus! . . . Eing'schenkt! . . . Gute G'sundheit, Herr Schullehrer! (sieht sich allenthalben nach ihm um.) Was? — zum Teufel! . . . Ist der schon wieder fort? . . . (trinkt — — bis er unter den Tisch fällt.)

Der vorige Bauer Thomas (kommt nach Haus:) Höre, Weib! Da hab' ich dem Ding so nachgedenkt — wegen Obstbau — wie Simon, — und ich bin nun entschlossen, — gerade auch so anzufangen!

Weib (giftig). Was? Fällt dir schon wieder was Anders ein! Das hätt' mein erster Mann längst thun können, wenn er's hätt' thun wollen. Der war auch kein Narr! Haben wir nicht ohnehin Arbeit genug? Schau nur, daß Du die Felder so richtest, wie mein erster Mann!

Thomas. Das ist schon recht, Weib! Aber wenn man die Sache noch verbessern kann. . .

Weib (fällt ihm in die Rede.) Was? Verbessern? Ist dir der Hof nicht gut genug? Schau' mal! der Tropf da! So hättest du nicht herein geheirathet!

Thomas (für sich). Besser wär's für mich freilich, wenn ich nicht hereingeheirathet hätte.

Der andere Bauer Kaspar (kommt auch nach Haus:) Höre, Margret, da hat's just den Diskurs so gegeben — über Simon und die Dachsheimer und über den Obstbau! Ich hab' das Ding mir nun überdenkt. Wir sollen's doch auch so machen!

Margret. Mein Gott! Es wäre wohl längst mein Wunsch gewesen! Wenn wir's nur verständen und die Arbeit erzwingen könnten!

Kaspar. Lernen werd' ich's wohl auch können, wenn's die Dachsheimer lernen können? Und wenn wir uns auch ein paar Jahre einen Knecht einstellen und uns wie immer dazu die Mittel ernöthen müssen, so kommt ja Alles in Bälde hundertfach wieder herein. Denn die Dachsheimer wollen vom Kern aus in acht Jahren schon viele tausend tragbare Bäume haben.

Digitized by Google

Auch in andern Orten, und überall, fangt man jezt an. So will ich doch auch nicht der Lezte seyn!

Margret. Du mein Gott! Hätte doch mein Vater schon so gedacht! Was hat all sein Fleiß und Schweiß uns geholfen bei der Guts-Uebernahme? Wir mußten wieder da anfangen, wo vor 40 Jahren er angefangen hatte!

Kaspar. Schau, was dir da einfällt! Hast meiner Seel Recht, liebes Weib! Die Kinder müssen auch immer wieder da anfangen, wo die Eltern vor 30 und 40 Jahren angefangen haben. Und sie lassen es dann ihren Kindern auch wieder da, wo sie, wo ihre Eltern, und wo ihre Großeltern es gelassen haben! Aber wenn man ein Gut mit Obstbäumen bepflanzet, das bleibt hernach ein immer fortdauerndes Frucht-Feld beim Gut, das ist ein — fort und fort — Nuzen gebendes Vollbringen für die Nachkommen!

Margret. Du mein Gott! Und in 8 Jahren wär's geschehen? du lieber Mann! Was wird das ein Haufen Geld seyn, das wir für Obst lösen können! Unsere Kinder können dann recht gut weg heirathen von unserm Hofe auf viel größere Höfe.

Kaspar. Ja, ja, Geld bringen die Bäume genug, und welches von unsern Kindern einmal das Gut bekommt, dem können wir für die andern Geschwisterte alle Mittel der Hilfe an die Hand geben, wenn uns auch der Tod, wie man nicht weis, frühzeitig hinwegnehmen sollte.

Margret. Ei, was Du da sagst! So hab' ich nun keine Ruhe mehr, bis die Pflanzung da steht.

Kaspar. Dann, liebe Margret, können wir uns aber auch ruhig auf's Ohr legen. Die Bäume werden für unsere Kinder wuchern und sorgen.

Viertes Kapitel.

Simon Strüf's zweiter Unterricht, wie man den Dünger vermehren soll.

Die Dachsheimer-Bauern, und diesesmal auch der vierte Bauer, Kaspar Endl, kamen am nächsten Sonntag richtig wieder zu Simon. Erst hatte es eine lange Erzählung gegeben, wie Kaspar Endel über die verschnittenen Bäume gestaunt, wie er sie alle für verdorben erklärt und über Simon gewaltig geschimpft habe.

Digitized by Google

Simon. Und wie ist es denn mit der Samenschule für die Baumzucht? Habt ihr schon Beete gegraben?

Endl. Ja, eh ich mich umsah, war's bei meinen drei Nachbarn da geschehen!

Buzhofer. Aber — beim Rigolen wurde uns warm, das ist eine vertrakte Arbeit.

Simon. Es ist nicht so gar schwer, wenn man dabei eine rechte Ordnung beobachtet.

Aber Nachbarn! Ich muß euch noch etwas recht Wichtiges vortragen: vom Dünger. Da werdet ihr kurios darein schauen!

Allererst muß ich ein paar Worte über die Miststätten sagen.

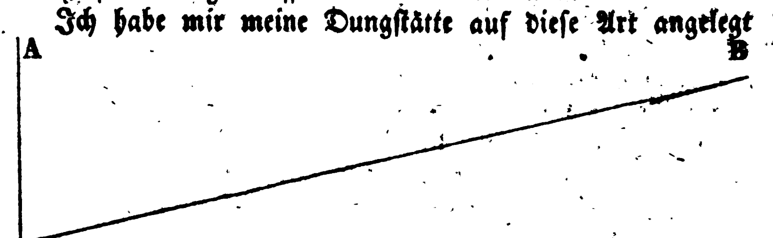
Es liegt so viel daran, wie und wo die Miststätte angebracht ist.

Erstens muß sie eine Vertiefung haben, damit die Mist-Jauche nicht ablaufen kann;

Zweitens muß sie gut gepflastert, und an den Seiten gemauert seyn, damit sich die Jauche nicht in die Erde ziehen kann. Vor dem Pflastern muß also der Boden einen halben Schuh hoch mit fettem Lehm oder Thon ausgeschlagen, und die Mauersteine an den Seiten müssen mit Kalk belegt werden, endlich

Drittens muß sie so liegen, daß weder vom Dach, noch vom Hof ein Regenwasser darein rinnen kann.

Ich habe mir meine Dungstätte auf diese Art angelegt



A ist die Vertiefung, in welcher der Dünger liegt, und B geht die schräge Erhöhung, auf welcher derselbe geladen und abgefahren werden kann.

Jezt fragt sich: wo soll die Miststätte angelegt werden? Antwort: Sie muß in der Nähe der Stallung seyn und eine solche Lage haben, in welcher sie durch Gebäude vor der Mittagssonne (von Morgens 9 bis Nachmittags 3 Uhr) geschüzt ist. Kann ihr eine solche Lage nicht gegeben werden, so ist es für den Dünger und zur Zierde des Hofes sehr gut, wenn

Digitized by Google

der Umfang der Miststätte mit Bäumen besezt wird, die den Mist beschatten. Italienische Pappeln sind hiezu am meisten zu empfehlen; sie sind zugleich wegen ihrer Höhe als Blizableiter der Gebäude anzusehen.

Buzhofer. Sapperment! Da dürften wir unsern ganzen Hof mit sammt der Miststätte verändern! — Das ist leicht gesagt; aber welcher Bauer wird seine alte Miststätte anders machen, als sie bisher war?

Simon. Kurz und gut: Wenn es euch Ernst ist, eure Wirthschaft empor zu bringen, so müßt ihr gar nicht darauf sehen, wie jezt Alles ist, sondern ihr müßt es akkurat so machen, wie ich euch's sage:

In der Nähe der Miststätte müßt ihr eine große Grube ausmauern lassen, und aus den Ställen die Mistjauche darein leiten. Denn der Urin ist so viel werth, als der Mist.

Läppleder. Was braucht's denn hernach eine extra Grube? Man kann ja die Mistjauche gleich vom Stall weg in den Dunghaufen leiten!

Simon. Zu was man die Grube braucht, will ich hernach gleich sagen.

Aber den Einwurf, daß man die Jauche gleich vom Stall weg in den Dunghaufen leiten kann, muß ich gleich jezt beantworten.

Es ist nämlich für den obern Theil des Misthaufens ein sehr großer Verlust, wenn die Jauche nur unter den untern Theil hinein rinnet, indessen die Oberfläche vertroknet.

Ich habe zwei eigene große Sprizkannen.

Da schöpft nun ein Knecht, oder die Dirn, alle Abende nach Sonnenuntergang diese Spriz-Kannen aus der Jauchgrube dreimal voll, und begießt also in drei Gängen die ganze Oberfläche des Misthaufens.

Das ist nun alle Tage eine schlechte Mühe und ist als eine eingeführte Ordnung schon zur Gewohnheit. Es ist gleich geschehen!

Durch dieses tägliche Begießen nun zieht sich die Mistjauche recht durchdringend in alle Theile des Misthaufens ein und verursacht eine furchtbare Gährung.

Wenn ihr aber die Mistjauche aus den Ställen unter den Haufen hinein rinnen läßt, so kommt sie nur dem untern Theile zu gut.

Digitized by Google

Da müßt ihr aber auch die Wirkung wissen, die mein Dünger auf den Aekern macht. Ein Fuder von meinem Dung ist mir lieber, als fünf Fuder von dem eurigen! —

Elender kann man sich ja gar nichts denken, als wie ihr mit eurem Miste umgeht. Alles Regenwasser laßt ihr hinein rinnen, das . . .

Lippleder. Ei, das ist ja gut!

Simon. Es ist nicht gut, sondern höchst schädlich. Der Dung wird ausgesogen und ausgelaugt, und die beste Kraft geht — verloren. Solcher entkräfteter Dung verhält sich gegen meinen, wie reine Asche gegen ausgelaugte, da das Salz weg ist.

Endl. Bei mir rinnt von den Dächern kein Regenwasser ab — in die Dunggrube; und die Mistjauche rinnt mir auf die Hofwiese hinaus, welche dadurch ausserordentlich begeilt wird.

Simon. Wenn du blos deiner Hof-Wiese und nicht allen Gründen helfen willst, kannst du die Jauche so rinnen lassen. Wenn du sie aber sammelst, wie ich es mache, erklekt sie dir nicht blos auf den Misthaufen und in die Hofwiese, sondern auch auf alle andere Wiesen und Felder.

Endl. Ei, wie will ich sie denn da überall hinbringen?

Fünftes Kapitel.

Von der Benüzung der Mistjauche auf die Felder.

Simon. Wenn ich einmal sage, daß die Jauche gerade so viel werth ist, als der Mist, so soll man gar nicht mehr fragen, wie man sie auf die Gründe auseinander bringen kann.

Jammer Schade! — Wenn man in manches Dorf kömmt, kann man vor lauter Morast und Unflath kaum durch, so sind alle Wege von Mistjauche überschwemmt, die nuzlos davon rinnt.

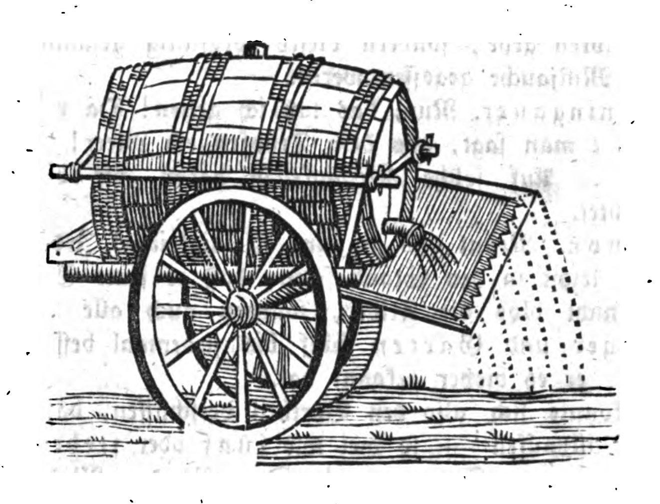
Seht! Ich hab' dort im Hofe zwei Karren und auf jedem ein großes Faß.

In diesen Fässern fahre ich meine nassen Dünger auf die Felder. Auf das Spundloch oben wird beim Einschöpfen der Jauche ein von Brettern zusammengemachter Trichter gestekt. In der Jauchgrube ist eine hölzerne hohe Pumpe, durch welche ich die Jauche in's Faß pumpe. Man kann sie auch mit einem langstieligen hölzernen Schöpfer gar leicht durch diesen Trichter in die Fässer schöpfen.

Nun fahre ich auf's Feld! O, Nachbarn! Was mir meine Jauche für herrliche Klee-, Gras- und Getreideernten verschaft, könnt ihr euch gar nicht vorstellen!

Digitized by Google

Unterm Schlauchzapfen des Fasses ist auf dem Karren ein Bret festgemacht. Ueber dieses rinnt nun die Jauche, während ich langsam auf und abfahre, gleichmäßig auseinander, weil am Ende des Bretes kleine Vertiefungen als Rinnleitungen angebracht sind.



Buzhofer. Sapperment! Ein solches Faß laß ich mir auch machen.

Simon. Man kann auch eine längliche Truhe mit einem Dekel machen lassen; ist fast noch besser.

Ich muß euch aber darauf aufmerksam machen, daß diese Jauche vor dem Ausfahren entweder längere Zeit abstehen, oder mit Wasser vermengt werden muß, weil ihre Schärfe sonst schädlich werden könnte.

Wenn die Jauche im Sommer drei bis vier Wochen in den Gruben gestanden, so hat sie den gehörigen düngungsfähigen Grad der Gährung erreicht, und dann ist es Zeit, sie an ihren Ort zu führen. Es soll aber dieses nicht in der Sonnenhize, sondern früh Morgens oder gegen Abend geschehen.

Am Besten ist es nach einem gelinden Regen, da sie sich besser in das Erdreich ziehet. Nach Beschaffenheit der Umstände kann man sie mit einem Drittheile Wasser verdünnen.

Zur Vervielfältigung und Veredlung der Mistjauche gehört auch der menschliche Urin, dessen sich besonders bei großen Wirthschaften wöchentlich eine ziemliche Menge sammelt.

Digitized by Google

Man gieße daher nicht nur täglich die Nachtgeschirre in die Mistjauche aus, sondern man stelle auch an gewisse Orte des Gehöftes Gefäße, worinnen die Bewohner desselben sich am Tage dieses Bedürfnisses entledigen mögen. Dieses wird sodann ebenfalls der Mistjauche beigefügt. Auch sollte in einer wohleingerichteten Wirthschaft dafür gesorgt werden, daß kein Seifenwasser verloren gehe, sondern dieses sorgfältig gesammelt und unter die Mistjauche gegossen werde.

Wieningauer. Nun, das laß ich gelten! Da wird dann freilich, wie man sagt, aus dem Tropfen ein Meer!

Endl. Auf solche Kleinigkeiten haben wir bisher gar nicht geachtet.

Simon. Nennt das ja keine Kleinigkeiten! Jeder Bauer könnte sich leicht in den Stand sezen, daß er seine Grundstüke, und also nicht blos die Felder, sondern auch alle Wiesen, Grasänger und Gärten fünf bis siebenmal besser düngen könnte, als er es bisher gekonnt hat.

Er könnte sich also den Vortheil verschaffen, daß er statt Einem Misthaufen — so viel wie fünf oder sieben hätte.

Buzhofer. Sapperment! Da ist's der Mühe werth, daß wir die Ohren aufthun!

Simon. Liebe Nachbarn! Seyd nur keine verzagten Herumdruker, die sich nicht getrauen, empor zu steigen über altherkömmlichen Gang und Gebrauch!

Da schaut einmal herein, in meinen Stall, wie ich mir die Sach' gerichtet hab'! —

(Simon und die Bauern gingen nun in die Ställe.)

Sechstes Kapitel.

Von der Veredlung des Viehkothes und der Streu vor dem Ausmisten.

Simon. Sehet, da hab' ich in jedem Stall hinter dem Vieh einen sogenannten

Kuhgraben.

In diesen Graben, der weiter nichts, als eine hölzerne Rinne von 3 Fuß Breite und 2½ Fuß Tiefe ist, wird der Koth des Viehes, sammt der Einstreu, geworfen, ehevor man's auf den Dunghaufen bringt.

Lippleder. Ei, wie denn so?

Digitized by Google

Simon. Will dir's gleich sagen. Ehevor schau noch hieher! Da hab' ich im Stalle noch zwei gemauerte

Harnkästen.

In jeden dieser Kästen gehen 100 Eimer! Jezt ist hierhinein ein noch grösserer Kasten, welcher 150 Eimer haltet. Das nenn' ich den

Wassersammler.

Endl. Um's Himmel Willen! Was thust Du denn mit all diesen unterirdischen Behältnissen im Stalle?

Simon. In die beiden ersten Kästen kommt der Harn von dem Vieh; in dem leztern aber bereite ich auf eigene Weise, wie ich euch hernach sagen will (S. 296. 297), Gährwasser.

Und nun, Lippleder, will ich dir deine Frage beantworten, warum das Koth des Viehes sammt der Einstreu vor dem Ausmisten dort in den Kuhgraben geworfen wird.

Es wird nemlich aus den Harnkästen eine hinlängliche Menge Flüßigkeit zum Mist in den Kuhgraben geschöpft und dort Alles durcheinander zu einem dichten Brei gerührt.

Buzhofer. Sapperment! Das ist ja eine erschrekliche Bazzerei?

Simon. Es ist nicht so umständlich, wie du glaubst, wenn man einmal dazu eingerichtet ist. Denn ich laß die Streu allemal eine Woche lang unter dem Vieh liegen, und miste also nur die Woche Einmal in den Kuhgraben.

Buzhofer. Wie? Sapperment: da muß ja dein Vieh im Drek erstiken?

Simon. Gar nicht! Ich streue alle Tage sehr viel troken, frische Streu über die alte. Auf diese Weise wird die Streu von den Auswürfen des Viehes wohl durchdrungen und von den Hinterfüßen recht durchtreten und durchknetet, welches dem Dung eine ungemeine Güte gibt.

Endl. Aber — die starken Ausdünstungen von der verfaulten Streue müssen ja der Gesundheit des Viehes äusserst nachtheilig seyn?

Simon. Schau mein Vieh an! — Könnte es gesünder und lebhafter seyn? —

Das Vieh steht bei mir ausserordentlich troken und reinlich, da es mir nicht an Streu fehlt, um demselben ein reines, warmes und weiches Lager zu bereiten.

Digitized by Google

Man muß aber mit der Streu in einer beständigen Ordnung abwechseln, damit die verschiedenen Arten schichtenweis übereinander auf den Dunghaufen kommen, und so die bessern Arten die Fäulniß der schlechtern befördern. Ich streue also im Anfang des Herbstes etwa acht Wochen lang Stroh ein, dann eben so lang Laub-Streu, alsdann Tannen- und Fichtenzweige u. s. f.

Wieningauer. Nu, das laß ich gelten! Und — was ich überhaupt sagen muß: die ganze Sache gefällt mir nicht übel!

Simon. Ihr seht: mein Stall ist geräumig und groß; — eine bequeme Werkstätte zur Bereitung des Mistes.

Wie nun das Ende der Woche herbei kömmt, wird der Kuhgraben ausgeleert, folglich der Mist aus solchem heraus- und in einen von den zwei gemauerten Harnkästen geworfen, nach einigen Tagen dort wieder heraus genommen, und nun erst auf den Misthaufen hinaus gebracht.

Geschieht es mit dem Dünger nicht so, so bleibt ein Theil der Streue troken, geht auf dem Misthaufen in Entzündung über, ohne in nüzliche Fäulniß zu gerathen, hört dadurch auf, Dünger zu seyn, und verdirbt noch einen Theil des guten Düngers.

Wieningauer. Ja, da glaub' ich es recht gerne, daß bei Dir Ein Fuder mehr werth ist, als bei uns fünf!

Lippleder. Aber wenn nur immer genug Harn zur Befeuchtung in den Harnkästen sich sammelt?

Simon. Zu was wäre denn der große Wassersammler dort zwischen beiden?

Der Harn muß nicht blos hieher erkleken, sondern es muß auch da hinaus in die große Grube, welche neben der Miststätte ist, noch so viel rinnen, daß sowohl zur Begießung des Dunghaufens, als zur Verführung auf die Felder immer Vorrath darin ist. In die zwei Harnkästen, welche in den Ställen sind, darf der wenigste Harn fließen. Diese werden aus dem Wassersammler gefüllt.

In den Boden dieses Wassersammlers schütte ich Asche und wohlverfaulten Kuhmist. Darüber gieße ich eine ziemliche Menge siedendes Wasser, und endlich fülle ich den Kasten mit frischem Brunnenwasser an. Da wird's dann immer eine sehr gute Vermehrungsmasse in die Harnkästen, und so — ist für diese immer genug Vorrath da!

Lippleder. Warum gießest du denn siedendes Wasser darein?

Digitized by Google

Simon. Weil dadurch das Wasser in drei Wochen gährfaul wird, da sonst, ohne das Zugießen von siedendem Wasser, die Fäulniß in 9 Wochen nicht zu Stande käme.

Ueber die Kästen müssen starke Dekel von Eichenholz, und an diesen eiserne Ringe seyn, woran man sie leicht aufheben kann.

Jeder Kasten muß wöchentlich wenigstens zweimal waker aufgerührt, und die Massa in Gährung gebracht werden. Der Nuzen, den die Einrichtung und Benüzung dieser Kästen schon in den nächsten Jahren bringt, ist unermeßlich.

Wieningauer. Ei — das laß ich gelten! Da mag freilich Kraft d'rin steken in diesem Dünger!

Simon. Nun will ich euch erst meine vornehmste Düngervermehrung zeigen! Kommet mit mir!

Siebentes Kapitel.

Die Bauern staunen immer mehr über Simon Strüf's Vortheile der Dünger-Gewinnung.

Buzhofer. Ah — Sapperment — wo führst du uns denn da hin?

Lippleder. Siehst ja die schöne Gruppe von dichten Bäumen dort! Da wird er gewiß wieder was Extra's haben!

Simon. Dahinter ist der — Abtritt versteft, Nachbarn! Ihr müßt mir schon dahin folgen! Das ist meine vornehmste Düngergrube!

Buzhofer. O, von einem Abtritt wissen wir nur dem Namen nach etwas! Wir haben gar keinen bei unsern Häusern!

Simon. Diese Düngerquelle, diese Goldgrube soll sich jeder gemeine Bauer graben! Er könnte es sodann in seinem Feldbauwesen manchem Großen bevorthun!

Ich habe mich über diese Nachlässigkeit (oder soll ich sagen Unwissenheit?) der mehresten Bauern schon vielmal gewundert, und wundre mich noch, daß sie ein so wichtiges Düngungsmittel nicht zu schäzen und zu benüzen wissen.

Seht einmal hieher! Da hab' ich neben dem Abtritt zwei sorgfältig gemauerte Kästen! Ein jeder haltet gegen 200 Eimer. Der eine Kasten ist die eigentliche Abtrittsgrube als Behältniß für Menschendünger. Der andere Kasten ist der Regenwassersammler.

Durch diese Vorrichtung gewinne ich jährlich ungefähr 600 Eimer des allerbesten nassen Düngers, womit ich mehrere Morgen Landes, sey es Aeker oder Wiesen, düngen kann.

Digitized by Google

Buzhofer. Das ist ja eine ausserordentlich nüzliche Sache! Simon! Das Ding mußt du uns ausführlicher erklären!

Simon. Herzlich gerne. Sehet: die beiden Kästen stehen hier nah', und in dieser Lage beisammen:

Abtrittstätte

Zwischenraum für die Schöpf-Arbeits-Verrichtungen

Regenwassersammler

(Sie sind mit eichenen Bretern, die man leicht wegnehmen kann, zugedekt.)

So oft ich nun den Kasten mit Menschen-Dünger ausleeren lasse, wird er mit einem Schöpfer aus dem Regenwasser-Sammler zu 3/4 wieder aufgefüllt. Sodann werden Asche, allerlei faule Sachen, Unkraut, Wurzeln etc. darein geworfen, damit das Wasser der Fäulniß nahe gebracht wird. So geht es längstens vier Monate nach der Einschöpfung in den Kasten für Menschendünger ganz in Fäulniß über. Sodann fahret man die Masse in einem Trog mit Dekel auf die Felder und Wiesen; wohl, Winterszeit, in ganzen Eisstüken!

Die Wirkung, welche dieser Dung hervorbringt, übersteigt alle Erwartung. Man gewinnt an Ernten, an Gras, Klee, und andern Futterkräutern beinahe einen doppelten Ertrag; man kann nun den Viehstand vermehren, dieser vermehrt dann abermal den Dung, und auf diese Art, Nachbarn, bringt man seine Wirthschaft empor.

Ich will euch eine Geschichte erzählen — von Herrn Konrad Nägeli, Pfarrer im Kanton Zürich.

Derselbe hatte kein einziges Stük Vieh im Stalle, und dennoch hatte er viele Jahre lang 10 Morgen Aeker und 3 Morgen Wiesen herrlich gedüngt. Die Aeker trugen schönere Früchte,

Digitized by Google

und die Wiesen fetteres Gras, als den Andern die ihrigen, welche Vieh hatten.

Dieses haben die Bauern in der Gegend lange nicht begreifen können, und prophezeiten von Jahr zu Jahr: dieses Land trage nun zum Leztenmale schöne Früchte.

Allein die Sache hatte ihren natürlichen Gang.

Ein Kasten von 100 Eimern für Menschen-Dünger enthielt die Grundlage oder gleichsam die Winteressigflasche. Er vertheilte den Abtritt-Dünger zum Theil in andere Kästen zu faulem Regenwasser, das er in einem großen Wasser-Sammler immer vorräthig hatte. In alle diese Kästen, auch in den Wassersammler wurde etwas fauler trokener Dünger, Torfasche u. dergl. geworfen.

Auf diese Weise bekam er jährlich 400 bis 500 Eimer guten, nassen Dünger.

Um nun aber auch troknen Dünger zu bekommen, machte er es so: (denn er hatte gar kein Vieh!)

Er warf 1000 bis 1500 Strohgarben in alle diese Kästen und ließ sie ein paar Wochen darin. Alsdann wurden sie herausgezogen, mit etwas guter Erde vermischt, übern Haufen geschlagen, zusammen getretten, mit halbfaulem nassen Dünger mehreremale überschüttet, damit Alles desto sicherer in Fäulniß überging.

So bekam er alle Jahre gegen 20 Fuder troknen Dünger von guter Qualität, und düngte sofort mit ausserordentlichem Erfolge seine 10 Morgen Acker und 3 Morgen Wiesen — zur Bewunderung der dabei wohnenden Bauern, welche dieses noch nie gesehen oder gehört haben.

Buzhofer. Ja, — Sapperment! So was hab' ich doch selbst meiner lieb Lebtag nicht gehört.

Simon. Ueberhaupt müssen bei Erzeugung des nassen Düngers die Vermehrungshandgriffe wohl in Acht genommen werden.

Zum Exempel: Wenn man 50 Eimer guten nassen Dünger hat, und schüttet eben so viel Brunnen- oder Regenwasser darunter, und läßt wöchentlich zweimal die Masse durcheinander rühren, so werden in einem halben Jahre auch die neu hinzugekommenen 50 Eimer, folglich 100 Eimer gut. Hat man also 500 Eimer guten nassen Dünger, und verfährt damit, nachdem man 500 Eimer Wasser dazu gegossen hat, nach obiger Weise, so erhält man nach einem halben Jahre 1000 Eimer guten nassen

Digitized by Google

Dünger. Und damit kann man sehr viel ausrichten. Man kann nun Alles bedüngen: Aeker, Wiesen, Aenger, Raine. Der ganze Oekonomiestand ändert sich nun auf der Stelle. Wo man ehevor 3 Kühe hielt, kann man sogleich 6 halten. Da man Dünger in Menge hat, werden aus magern Weiden fette Wiesen. Auf ehevor ausgemergelten Brachäkern steigt der üppigste Futterkräuter-Bau empor; aus magern Gerippen des Viehes werden fette, muntere Heerden, und der Wohlstand steigt mit Macht! Nun schreitet man auf der betretenen Bahn noch weiter vorwärts!

Achtes Kapitel.

Vom Kompost-Dünger.

Man nimmt erstens frischen Mist, zweitens Erde, und drittens gebrannten, an der Luft zerfallenen Kalk. Diese drei Bestandtheile werden zusammen in einen großen Haufen aufgeschichtet, an einer trokenen Stelle des Hofes oder Gartens. Man verfährt dabei auf folgende Art: Zuerst legt man eine Schicht Erde, die man da zu gewinnen sucht, wo sie ohne Schaden entbehrt werden kann, etwa 3 Zoll hoch; hierauf folgt eine eben so hohe Schicht frischen Mistes von Schafen, Pferden, Rindvieh oder Ziegen. Lezteren habe ich unter allen am Wirksamsten gefunden, so wie ich ihn überhaupt für den besten thierischen Dünger halte. Auf den Dünger folgt nun zulezt der zu Staub zerfallene Kalk, den man nicht stärker aufstreuet, als daß der Mist wie mit Mehl überall etwa 1/4 Zoll hoch bestreut erscheint. So fährt man mit diesen abwechselnden Schichten fort, bis der Haufen eine Höhe von 6 bis 8 Fuß erreicht hat und sich kegelförmig zubauet. Die Seiten kann man ringsum mit Erde bedeken, auch muß die obere Schicht aus Erde bestehen. Das gewöhnliche Verhältniß der Mischung ist: 1 Theil Erde, 1 Theil Mist und 1/20 Theil Kalk.

Bei feuchter Witterung läßt man den Haufen im Freien stehen, bei trokener Witterung ist es sehr gut, ja nothwendig, den Haufen mit Wasser oder, wenn sie zu haben ist, mit Mist-Jauche etwa um den dritten Tag zu begießen; zu welcher Absicht man oben mit einem Pfahl einige Löcher stößt und das Wasser hineinfüllt. In diesem Zustande bleibt der Haufen im Sommer 3 bis 4 Wochen, im Winter länger stehen. Nach Verlauf dieser Zeit aber wird er durchgearbeitet, so, daß Alles unter einander

Digitized by Google

kömmt und gehörig vermischt wird. Gewöhnlich ist während dieser Zeit der größte Theil der Substanzen verrottet, und nach Verlauf von 6 bis 8 Wochen, wo man den Haufen abermals durcharbeitet, gleicht die ganze Masse einer wahren feinen Blumenerde.

Buzhofer. Und wie hast du gesagt? Frischen Dünger muß man zu diesem Kompost nehmen?

Simon. Ja, frischen Mist, das heißt: solchen, wie er aus dem Stalle kömmt, muß man nehmen. Dieser frische Dünger, indem er durch den Kalk in Gährung gesezt wird, theilt die flüchtigen Theile, die im Freien verloren gehen würden, der Erde mit, und befruchtet sie gleichsam so, daß sie eben so wirksam, wie der Dünger selbst wird. Bei schon auf der Mist-Stätte gefaultem Dünger fällt aber dieser Vortheil weg, und ich habe einen daraus gefertigten Kompost nie so wirksam gefunden.

Die zu dieser Düngermasse zu nehmende Erde kann aus Lehm oder jeder andern Erde bestehen, die nur nicht steinig oder absolut unfruchtbar ist.

Auch kann man Rasenstüke sehr bequem dazu nehmen, in welchem Falle man weniger Mist, aber etwas mehr Kalk beimischen muß. Der Rasen verrottet zwar etwas langsamer, deßhalb muß der Haufen etwas feuchter gehalten, und nachher öfter umgestochen werden.

In einen solchen Komposthaufen kann auch sehr füglich alles Jätegras, so wie alle Stengel und vegetabilische Abgänge gebracht werden, indem sie sich in Dammerde verwandeln.

Wenn man in der Ziegelei keinen schon zerfallenen Kalk (versteht sich Lederkalk) erhalten kann, und genöthiget ist, ihn in ganzen Stüken zu nehmen, so muß man ihn entweder an der Luft zerfallen lassen, oder denselben auf Haufen bringen und mit feuchtem Rasen oder Erde bedeken, wo er dann im Kurzen zu Staub zerfällt.

Die Anwendung dieses Kompost's ist sehr mannigfaltig. Im Frühjahre über die jungen Saaten hergestreut, nur in geringer Menge, thut er ausserordentliche Wirkung. In Gärten, auf Wiesen, kann er über den Rasen gestreut werden, der ungemein schön darnach grünet. Man kann ihn übrigens wie andern Dünger zu Allem brauchen. Seine Wirkung spüret man mehrere Jahre im Boden.

Digitized by Google

Uebrigens versteht sich von selbst, daß er nicht, wie anderer, untergeakert oder gegraben, sondern blos mit dem Saamen untergeharkt werden darf.

Neuntes Kapitel.

Fortsezung der Vermehrung des vegetabilischen und mineralischen Düngers.

Endl. Ei, da seh' ich ja dort schon einen solchen Kompost-Haufen liegen!

Simon. Nein, das ist keiner. Das ist wieder eine andere Dünger-Vermehrungs-Art. Will euch mit dieser auch noch bekannt machen; denn man kann sich niemal genug Dung verschafen und muß Alles anwenden, solchen zu vermehren.

Auf denselbigen Haufen dort bringe ich alles Unkraut, das man zur Viehfütterung nicht gebrauchen kann, alle Abgänge im Haus, allen Hühner- und Taubenmist, Mistjauche, Excremente und Urin von Menschen, Wasch- und Spühlwasser, allen Teichschlamm, alle Gassenerde und Holzerde, Lehm von verfallenen Bauten, alle zerbrochenen irdenen Gefäße und Oefen, Ziegel- und Feldsteine, die man mit Hammern zerstossen lassen muß, allen Bauschutt, alle alten wollenen Lumpen, alle ausgelaugte Asche ꝛc. vermische Alles mit geringem Erdreiche, laß den Haufen öfters herumarbeiten, mit Mistjauche, Waschwasser, Urin ꝛc. von Zeit zu Zeit übergiessen und so die ganze Masse in Gährung übergehen.

Dadurch gewinne ich einen überaus wirksamen Wiesen-Dünger, der das Wachsthum guter Grassorten, und ihre Bestokung ausserordentlich erhöhet. Und wenn ein Stük Wiese auch nur alle 6 Jahre damit überführt wird, so bleibt sie in einem immerwährend fruchtbarem Zustande.

Buzhofer. Aber — Sapperment! Das Ding ist umständlich und fordert Zeit!

Simon. O, gar nicht. Freilich, wenn ich manchmal neue Ehehalten bekommen habe, die so etwas noch niemals gesehen, geschweige denn gethan haben, so hat es Anfangs Mühe gekostet, bis sie das Ding in Uebung brachten und werth hielten. Wenn sie aber auch dann einmal den Unterschied zwischen meinen und der Nachbarn Gründen sahen, dann fiel's ihnen wie Schuppen von den Augen, und sie sahen nun wohl, daß sich die einmal in Uebung gebrachte kleine Mühe hundertfach vergelte! Da waren nun alle Hände beschäftigt, die Dungmassen zu vermehren auf alle mögliche Art.

Digitized by Google

Zehntes Kapitel.

Wie man alle Arten von Unkraut schnell in Dünger verwandeln kann.

Simon. Nachbarn! Ihr glaubt gar nicht, wie sehr die Aeker durch das darauf wachsende Unkraut ausgesaugt werden! Immer zieht das häufige Unkraut den besten Saft des Düngers in sich, und die gebauten Früchte leiden durch solchen Entgang gar sehr in ihrem schönen und kräftigen Wachsthume.

Gleichwohl scheint manchem Landwirthe die Vertilgung des Unkrautes, ausser mit Pflug und Egge, zu mühsam und für die erforderliche Arbeit doch von zu wenigem Nuzen, weil er sich vom Unkraut selbst, welches einzeln herumgezettelt wird und vertroknet, keinen Nuzen zu verschaffen weiß. Ich will euch aber lehren, wie ihr von diesem Unkraut neben der Reinigung der Aeker auch noch schnell einen kräftigen Dünger gewinnen, folglich zwei wichtige Vortheile aus Einer Arbeit erlangen könnet.

Aus allen unnüzen oder schädlichen Pflanzen, auch Baum-Blättern läßt sich auf folgende Weise sehr schnell ein guter Dünger bereiten.

Man macht eine Schicht von frisch ausgerottetem Unkraut etwa einen Fuß dik und streuet eine dünne Lage von frisch gebranntem und klein gepulverten Kalk darüber. — So wechselt man mit Pflanzen und Kalk ab, bis es ein grosser Haufen wird.

Im Sommer wird nach wenigen Stunden eine Gährung oder Zersezung der Pflanzen zu entstehen anfangen, die sich durch eine ziemlich starke Hize ankündigt.

Nun muß man Acht haben, daß keine Entzündung erfolgt, welches dadurch vermieden wird, daß man einige Schaufeln voll Erde oder etwas Gras auf die Masse wirft. In vierundzwanzig Stunden ist die ganze Zersezung vollendet und das Unkraut in Asche verwandelt, die einen vortrefflichen Dünger abgibt.

Je frischer die Kräuter, und je vollkommener der gebrannte Kalk sind, desto besser geräth die Operation.

Lippleder. Sakerlott, das Ding ist nicht übel!

Simon. Bei dem jezt so in's Große getriebenen Kartoffelbau, wovon das Kraut, als Geschlecht einer giftigen Pflanzen-Art, ohnehin als Viehfutter nicht viel Werth hat, läßt sich dieses Verfahren mit großem Nuzen zur Düngervermehrung anwenden.

Digitized by Google

Und da man gar leicht eine Menge Baum-Blätter und junge Zweige von unnüzen Gesträuchen, besonders Erlenzweige mit dem Laub, welche Kinder in entfernten Orten auf Haufen sammeln können, dazu herbei führen, und noch eine Menge anderer Sachen, z. B. die Stengel und Blätter der Sonnenblumen, deren Bau als Oelgewächse ich euch auch lehren werde, dazu legen kann, so bekommt man auch auf diese Art jährlich eine beträchtliche Quantität Dünger, und hat als die nüzlichste Dareingabe zulezt auch noch lauter gereinigte Felder!

Uebrigens, liebe Nachbarn, dürft ihr euch alle diese neuen Sachen gar nicht so schwer und umständlich vorstellen, wie sie durch die todte Beschreibung scheinen.

Denn wenn ich Jemandem, der den Flachsbau noch nie gesehen hat, das Rauffen, Riffeln, Rözen, Brecheln, Schwingen Hecheln, Spinnen u. s. w. beschreiben wollte, wie würde er mich anschauen? Traun! Er ging lieber ohne Hemd, als daß er, nach seinen Gedanken, eine so schreklich weitläufige Arbeit übernähme.

Und so ist es bei dieser Düngervermehrung auch. Ihr lebt lieber in Noth und Kummer, als daß ihr euch durch den Goldes werthen Dünger helft.

Es kommt einem nur die Sache hart vor, so lange man sie noch nicht getrieben hat. Wenn ihr einmal die Wirkungen sehen werdet, die diese Düngungs-Operationen machen, so werdet ihr gar nicht mehr nachlassen können in Fleiß und Eifer der Befolgung meiner Belehrung!

Da werdet ihr die Jauche — diese Kraft-Brühe des Stallmistes, diesen eigentlichen Kern des Pflanzensaftes, — sammeln wie Goldstaub; ihr werdet Torf, Laub, Stoppeln, und besonders aus den Waldungen das Nadelreisig, Laub, Moos, Fahrrenkraut etc. zu ganzen Fudern nach Haus fahren.

Sind in der Nachbarschaft Sümpfe, wo es Binsen, Schilfrohr, oder anders zu Heu unbrauchbares Gras gibt, — sind in der Nähe Weiher, oder überschwemmte Tiefen, welche viel unter dem Wasser sich fortpflanzende Gräser- und Kräutergewächse geben — o, wie werdet ihr sie sammt dem Schlamme so fleißig zur Vergrößerung eures Misthaufens zusammensuchen!

Digitized by Google

Eilftes Kapitel.

Von der Düngung des Samens.

Simon. Man hat noch vor wenigen Jahren folgende Samendüngung als Geheimniß mit Dukaten und Luisd'ors bezahlt; von mir aber, liebe Nachbarn, könnt ihr das ganze Geheimniß umsonst erfahren.

Man nimmt starke Mistjauche (d. h., wie sie aus der Miststätte kommt, und die mit Regenwasser verdünnt und mit thierischen Excrementen vermischt ist), am Besten vom Pferde- und Schafmist, in welcher roher Salpeter aufgelöset wird, in der Proportion, daß auf den Eimer Jauche 1 Pfund Salpeter kommt. Wann sich der Salpeter völlig aufgelöset hat, so besprenge ich am Morgen den ausgebreiteten Samen mit dieser Mischung so, daß die Oberfläche des Haufens ganz naß davon wird, und lasse übrigens den Samen ruhig liegen. Am Abend wende ich den Samenhaufen, und besprenge ihn zum zweiten Male bis zur völligen Nässe. Der Same ist nun durch das erste Besprengen für die Aufnahme der Flüssigkeit empfänglicher gemacht worden, und diese zweite Nezung leistet die meisten Dienste. So wie der Same naß genug ist, siebe ich Holzasche darauf, während dessen der Same so lange gewendet wird, bis fast jedes nasse Körnchen mit klarer Asche überzogen ist. Hiedurch wird nicht nur der Same abgetroknet, sondern das Laugensalz der Asche theilt sich auch weit vollkommener dem Samen-Korne mit, als wenn die Asche in der Flüssigkeit erst ausgelaugt wird. Um die Mittheilung des Laugensalzes zu befördern und das Verflüchtigen desselben zu verhüten, wird nun der Same zusammen auf einen Haufen geschaufelt, und bleibt so bis zum folgenden Morgen ruhig liegen, nach welcher Zeit er sogleich ausgesäet wird.

Buzhofer. Sapperment! Hat das Ding auch Werth!

Simon. Allerdings! Denn ausserdem, daß eine aufgequollene Quantität Same weiter reicht, als trokner, und also an der Aussaat erspart wird, lohnt es auch noch mit schönern Früchten und reichlicherer Ernte, weil dadurch mehrere Keime entwikelt werden, — das heißt: weil das Samenkorn sich mehr bestokt.

Aber nun muß ich euch auf eine Hauptsache dabei aufmerksam machen, nemlich: daß ihr ja nicht mehr Samen in

Digitized by Google

einem Tage zubereitet, als ihr am andern Tage aussäen könnt!

Buzhofer. Ah — das läßt sich begreifen!

Simon. Und dann darf die Aussaat nicht in dürrer Witterung und in troknen Boden gemacht werden, sonst würde der durch Einquellen gereizte und in der Entwiklung begriffene Keim vertroknen, und der nachfolgende Schaden größer seyn, als der gehoffte Nuzen!

Endl. Ei, Saferlot! So darf man etwan weiter gar keinen Dung mehr auf den Aker führen?

Simon. Der Aker muß wie sonst gedüngt werden, das versteht sich von selbst.

Zwölftes Kapitel.

Von der Ausführung und Unterpflügung des Düngers.

Gar viele Landleute begehen den Fehler, daß sie den Mist auf die Aeker führen, in kleine Haufen abkreilen und viel Wochen lang uneingepflügt lassen. Ja sogar, wenn er schon auseinander gebreitet ist, lassen sie es noch verschiedene Tage anstehen, bis sie ihn unterpflügen. — Nun hat ihn aber Sonne und trokne heiße Luft schon halb verzehrt! Was wird er jezt noch für eine Wirkung machen? Die Leute sollten doch bedenken, daß die wesentlichen Dungtheile des Mistes sehr flüchtiger Natur sind, daß diese flüchtigen Theile beständig wegdünsten! Der Mist dorret ja aus wie eine Scherbe, sein Oel und flüchtiges Salz verliert sich, und nichts als Erde und dürres Stroh bleibt übrig.

Eben so fehlerhaft ist es, wenn der Dünger den Winter hindurch ausgefahren, und in kleinen Haufen bis zum Frühjahre liegen gelassen wird. Denn harte Fröste im Winter entkräften den Dünger eben so sehr, als dürre und heiße Luft im Sommer. Wenn der Dünger ja im Winter ausgefahren werden muß, so muß man ihn auf dem Aker in große Haufen bringen.

Bei der Düngung selbst kommt gar viel auf die Beschaffenheit des Düngers, und auf die Beschaffenheit des Bodens an. Jeder Bauer muß seinen Grund kennen, und hierin selbst eine Einsicht haben.

Der Dünger darf nicht zu tief untergepflügt werden, damit er an die Wurzeln der Saat zu liegen komme. Am Besten ist es, wenn man nach dem Unterpflügen das Land eine Zeit lang in rauhen Furchen liegen lassen kann, weil sodann durch die milde Einwirkung der Luft, Wärme und Feuchtigkeit die Gährung

Digitized by Google

und Mittheilung der Pflanzen-Nahrungstheile an die Erde viel wirksamer, als unter einer mit der Egge geebneten Fläche vor sich gehet.

Dreizehntes Kapitel.

Wie man zur Vermehrung des Düngers die Dunggrube, wenn sie ausgeleeret worden, wieder anfüllen muß.

Unleugbar ist es, daß sich in der Bereitung des Düngers ein Jeder sein Glük oder Unglük selbst schafft. Ich habe euch über die Lage der Dungstätte und über die Zubereitung des Düngers schon viel gesagt, und dennoch wäre es noch möglich, daß ihr den rechten Weg verfehltet.

Ich habe gesagt, daß die Dungstätte eine schräge Vertiefung haben müsse. Allein wenn man sie zu tief anlegt, und der Mist in einem todten kalten Dümpfel beisammen liegt, in den Luft und Sonne nicht wirken können, ist es auch schädlich. Vier Fuß Tiefe ist schon genug. Und dann darf der Haufe in der tiefsten Stelle nicht höher als 7 bis 8 Fuß werden, sonst liegt er den Einwirkungen der äussern Elemente zu tief, und preßt durch seine eigene Schwere den Saft zu sehr aus.

Und nun zur Hauptsache: wie man die leere Dung-Grube anfüllen muß.

Meine Nachbarn haben lange nicht begreifen können, warum ich gar nie eine leere Fuhr nach Haus mache, sondern wenigstens Erde auflege; und so — auf meinen Gründen wie närrisch herum grabe?

Aber seht — Nachbarn! Da spaziren meine Grundstüke nach und nach alle hier in die Dunggrube, saugen sich da an, und kommen hernach wieder hinaus. — Es ist ohnehin die Vermischung der Erdarten schon für sich ein sehr gutes Düngungsmittel, und wenn sie nur in der Farbe verschieden sind. Nun aber fülle ich meine leere Dunggrube immer 1½ Fuß mit magerm, groben Erdreich auf, und überstreue diese Schicht mit Kalk. Sodann bringe ich ½ Fuß hoch etwas guten Rasen, dann Sägspähne, kleine Holzabgänge aus der Holzschupfe, Wald-Nadeln, und etliche Wagen voll gute Erde darauf. Ist es so geschehen, so wird überzwerch an 2 Seitenpfosten eine Leiter, und auf diese etwas Heu gestekt. Hienach werden meine Kühe gegen 14 Tage nacheinander auf dieser Grundlage angehängt, und mit

Digitized by Google

etwas Heu gefüttert. Sie treten mir nun die ganze Lage recht fest zusammen, und die Masse unter ihnen sauget eine düngende Kraft in sich. Abends wird dieses Vieh abgeführt, der Haufen frisch überstreuet, und nun werden über Nacht die Schafe auf dieser Stelle eingepferch t. So wird nun 14 Tage abwechselnd fortgefahren. Wenn nun dieses geschehen, werden mit einem eisernen Stoßsteken einige hundert Löcher in die feste Lage gestossen, hienach aus dem Stalle der Mist schön eben über sie hingebreitet und fleißig mit Mistjauche begossen. Beim Aufhaufen der Mist-Schichten darf nirgends eine Unebene, oder ein leerer Raum bleiben, sonst entstehet darin Schimmel, was auch geschieht, wenn man die Schweine im Misthaufen herumwühlen läßt, welches nie zu gedulden ist.

Und nun, Nachbarn, sollt ihr die fruchtbarmachende Kraft auf dem Plaze sehen, wo ich diese Unterlage hinbringe, wenn ich den Mist wieder ausfahre! Dieser gefundene Mist auf dem Boden hat eine solche Kraft, daß er mehrere Jahre nachhält und die Grundstüke für immer verbessert.

Und darum sind meine Felder seit 11 Jahren so gut geworden!!

Vierzehntes Kapitel.

Von der Verbesserung der Wiesen.

Simon. Ein jeder Landwirth, groß oder klein, wenn er seine Aeker verbessern will, muß noch ehevor sein erstes Augenmerk auf die Verbesserung seiner Wiesen richten! Die Wiesen sind gleichsam die Pflegemütter des Getreide-Akers, und ohne sie ist in diesem weder rechte Kraft noch Leben. Und so wollen wir also darüber das Nöthigste mitsammen verabreden.

Lippleder. Aber — da hast du uns ja noch gar nichts gesagt von der Düngung mit Mergel, Kalk, Lehm, Gyps ꝛc. Das sind doch auch Hauptsachen — Simon?

Simon. Hierin, Nachbarn, habt ihr ja ohnehin Uebung und Erfahrung, und was nothwendig seyn mag, wird sich schon noch zur Sprache geben! Das vorzüglichste Mittel zur Dünger-Vermehrung ist: daß man sich mehreren Futtervorrath zu verschafen sucht. Dieses kann man durch Verbesserung der Wiesen, und auch durch andern Futterkräuterbau bewirken. Ist man nun nach und nach zu einem hinlänglichen Vorrathe von Futter

Digitized by Google

gekommen, dann unterläßt man das Austreiben des Rindviehes, futtert es recht gut zu Hause, und — erst — dann wird man inne, welche Wirkungen in dem ganzen Akerbaue aus dem sich vermehrenden Dünger entstehen!

Endl. Du mein Gott! Du meinst gewiß, wir sollen unser Vieh gar nicht mehr austreiben? Das kann nicht seyn!

Simon. Warum nicht, wenn ihr genug Futter habt? Warum kann denn ich mein Vieh zu Hause füttern? Hab' ich gewiß mehr Grundstüke, als mein Vater gehabt hat?

Wieningauer. Ei, um keine Spanne hast du mehr! Aber mehr als noch einmal so viel Vieh hast du!

Simon. Und was für Vieh! Laßt nur vernünftig mit euch reden! Wir wollen's schon richten das Ding, daß es bei euch just so wird, wie bei mir!

Wie werdet ihr denn mit euer Wirthschaft empor kommen können, wenn ihr's so forttreibt, wie jezt? Euer kümmerliches Vieh geht auf die Weide, — wo es hungrig und ermattet anlangt, — weil es hungrig aus dem Stalle ging! Und nun steht es da — auf einer erbärmlichen Weide, mager von Natur, oder ausgesogen durch die immerwährende ganz unverhältnißmäßige Uebertreibung; wo umherstreifende Pferde das Beste verzehren, Vieles vertreten, wo zahlreiche Schafherden, so weit sie gingen, das Gräschen bis auf die Wurzel abrasiret haben.

In solchen Weide-Wüsten muß nun euer Vieh umherwanken, oder, von Hize und Ungeziefer gepeiniget, umher rennen den lieben langen Tag durch!

Ermüdet und ausgehungert — kehrt es von dieser armseligen Weide am Abend zurük. Der Dünger, dieses große Hilfsmittel zu einer weit reicheren Futtergewinnung — wird vom Vieh verschleppt und verstreuet in der Jahreszeit, worin er als Erfolg von grüner Fütterung in vorzüglicher Menge und Güte gesammelt werden könnte.

Lippleder. Aber, — von der Sache recht zu reden: Es ziehen doch die gescheidesten Landwirthe das Austreiben des Viehes der Stall-Fütterung vor!?

Simon. Ich weis es wohl! Sie haben vielleicht die Stallfütterung auch probirt, und dabei Schaden gehabt. Allein das ist eben bei der Stallfütterung der Fall, daß man die ersten paar Jahre meist Schaden hat, und erst im dritten, vierten Jahre auf den unermeßlichen Nuzen kommt.

Digitized by Google

Da darf man nun ohne genugsame Vorbereitung der Sache und ohne einen recht festen Willen freilich nicht anfangen!

Allein — wenigstens drei Stük Vieh eben so stark und eben so kräftig von demselben Grundstüke zu füttern, worauf nur ein Stük hinreichende Weide hat, — und von jedem dieser Stüke ungleich mehreren Dünger zu erhalten, wie von einem Stüke Weidevieh — (und alles das gewinnet man durch die Stallfütterung) — das ist doch eines ernstlicheren Willens und Fleißes werth.

Wieningauer. Ei, wenn die Sache nur so ausschlägt, wie's bei dir ist, dann können wir ja über gar nichts mehr ein Bedenken haben.

Simon. So wollen wir uns denn um genugsames Futter umschauen!

Fünfzehntes Kapitel.

Wie man trokne Wiesen am ersten verbessern kann.

Simon. Wenn man unsere gewöhnlichen Wiesen und Weidepläze betrachtet, so findet man, daß der Boden seit den undenklichen Zeiten, als er Gras hervorbringt, gänzlich durchflochten, verraset und verfilzt ist von alten zähen Wurzeln, so daß die jungen Haarwurzeln nicht recht um sich greifen und Nahrung einziehen können, und der dichte, filzartige Ueberzug verschlleßt den Boden vor den wohlthätigen Einflüßen der Sonne und Luft.

Lippleder. Ei, tausend! Das ist doch einmal wirklich recht wahr und richtig!

Simon. Es wächst auf solchem Filzboden eine Menge schlechter, dem Vieh ungenießbarer Gräser, die den guten und gesunden Grasarten nur den Plaz und die Nahrung rauben, und nicht selten sich wohl gar auch des Getreideakers bemächtigen, indem ihr Same mit dem Dünger dorthin geführt wird.

Lippleder. Alles wahr und richtig! Nun da liegt mir wohl recht viel daran, wie man da helfen soll!

Simon. Vorausgesezt, daß keine Ueberschwemmung in solchen Wiesen eintritt, halte ich für's beste Verbesserungsmittel — das Umreissen. Ich habe meine troknen Wiesen alle auf diese Art verbessert. Ich verwandelte eine nach der andern, so wie

Digitized by Google

das Heu davon abgebracht worden, so zeitig als möglich bei noch warmer Witterung auf eine Zeit lang in Aker-Land, welches mir etliche Jahre Kartoffeln und gutes körniges Getreide lieferte. (Man muß aber den Rasen das erstemal nur zu schmalen Furchen umlegen, damit die Wurzeln eher vertroknen und faulen, später aber denselben durch ein zweites in die Quere und übers Kreuz gehendes Pflügen und Eggen wohl zerstüken.)

Nach drei oder vier Jahren, wenn der berstige zähe Rasen gänzlich verfault, und das Erdreich durch gute Düngung hinlängliche Kräfte bekommen hatte, wurde dasselbe zum Leztenmale umgeakert, und mit Haber und Wiken oder Erbsen übersäet, welche aber nicht eingeegget, sondern mit breiten Hauen eingehakt wurden.

Lippleder. Ei, warum liessest du sie denn einhaken?

Simon. Damit keine harten Schollen in dem Erdreich zurükblieben, sondern dasselbe eine gleiche Tiefe und Lokerheit erhielt, und der künftige Klee- und Graswuchs besser gedeihen konnte. Denn jezt wurde das Land wieder zur Wiese gemacht.

Nach diesem Einhauen wurde das Land mit Rechen noch völlig geebnet und mit deutschem Bollenklee (Brabanter-Kleesamen) dünn überstreuet, und zulezt ein Gemisch von Knaul- und französischem Raygrassamen, den ich anfänglich von den Samenhändlern kaufte, zulezt aber selbst zog, um ¾ stärker oben aufgestreuet. Der zunächst darauf erfolgte Regen schlug den Klee- und Grassamen an das aufgelokerte Erdreich an, und sie keimten, sproßten und legten den Grund zu ihrem künftigen Wachsthume.

Buzhofer. Hast Du denn diesen Samen nicht einrechen (einharken) lassen?

Simon. Nein, dieser bedarf's nicht. Und nun, liebe Nachbarn, merket auf, was da geschah!

Schon im ersten Jahre verschaffte mir die mit Hülsen-Früchten vermischte Habersaat, die ich grün abmähen ließ, ein sehr kräftiges Vieh-Futter.

Aber im zweiten Jahre geschah erst das wahre Wunder in meiner neuen Wiese! Denn sie lieferte mir einen vierfach erhöhten Ertrag, und nachdem ich diese Wirkung einmal gesehen hatte, gab ich's nicht mehr nach, bis alle meine troknen Wiesen, deren Lage es zuließ, so umgearbeitet waren.

Digitized by Google

Sechzehntes Kapitel.

Wie man nasse Wiesen am ersten verbessern kann.

Wem daran gelegen ist, seine nassen Wiesen in bessere Umstände zu sezen und sich ein besseres und gesünderes Fütter für sein Vieh zu verschaffen, der muß den Anfang damit machen, daß er die Hütung mit dem Viehe auf denselben einstelle. Durch das Behüten der Wiesen mit dem Rind- und Schafviehe, geht überhaupt den Wiesen der allergrößte Schaden zu. Es ist ein unbeschreiblich großer Fehler, daß im Frühling, sobald sich nur ein Spizchen Gras auf den Wiesen sehen läßt, das Behüten mit dem Viehe auf selben schon angehet und gewöhnlich bis Alt-Walburgi fortdauert. Alsdann sehen diese Pläze wahrhaftig nicht mehr Wiesen, sondern Wüsteneien ähnlich, auf welchen man kein grünnes Gräschen erblikt. Kömmt nun hiezu noch anhaltende trokne Witterung, so ist schon die halbe Ernte, was es ausserdem gegeben hätte, verloren.

Aber den nassen Wiesen ist die Behütung noch weit nachtheiliger, als den troknen, und nur auf die Hüt-Unterlassung läßt sich eine weitere Verbesserung gründen.

Das zweite Mittel der Verbesserung besteht darin, durch geschikt angebrachte Abzugsgräben die überflüssige Nässe auf denselben wegzuschafen. Zuerst muß man den natürlichen Fall der Wiese abwägen und zu erforschen suchen. Weiß man nun, nach welcher Gegend das Wasser am Besten abzuleiten ist, so werden nach Beschaffenheit der Umstände, oder nach der Größe der Wiese, auch nach der Menge des Wassers, entweder nur ein, oder auch wohl zwei Haupt-Abzugsgräben angelegt, und bei diesen Haupt-Gräben werden sodann noch etliche kleinere angebracht, vermittelst welchen die Nässe von allen Seiten der Wiese nach den Haupt-Abzugsgräben geleitet, und durch diesen dahin geführt wird, wo man's am Besten und Schiklichsten erachtet.

Bei Verfertigung der Gräben hat man besonders darauf zu sehen, daß dieselben nicht gerade oder senkrecht, sondern recht schräge abgestochen werden, damit die obere Erde nicht nachfalle die Gräben wieder verschütte, und die Anlage dadurch verderbt werde. —

Damit man nun aber den ganzen Wiesen-Grund gehörig benuzen könne, oder keine Gräserei durch die Anlegung der Hauptgräben verloren gehe, so legt man in diese Gräben hohles

Digitized by Google

im Wasser ausdauerndes Erlenholz, füllt mit der ausgeworfenen Erde den Graben wiederum voll und besäet diese Erde mit Heu und anderm guten Grasgesäme.

Wenn eine solche Wiese durch Abzapfung der überflüssigen Nässe in bessere und tragbarere Verfassung gesezt worden ist, muß man sie mit Seifensiederasche, oder mit zerfallenem Kalk und ordinärer Asche düngen, womit die schlechten Grasarten gänzlich verdrängt und der schönste Klee und süßes Gras zum Vorschein kommen werden.

Liebe Nachbarn! Was wäre da für ein weites Feld offen zur Verbesserung eines Hofes! Man könnte sich um die Hälfte mehr gutes Futter verschafen, als man schlechtes hat!!

Aber — Nichts da! Da behaltet ihr ein Jahr wie das andere eure nassen, versauerten schlechten Grasarten, und traktiret mit diesem schönen Futter euer ausgemergeltes Vieh, so gut es gehen will!

(Ueber Verbesserung der Wiesen vergleiche man die Bauernzeitung 1819, S. 211 folg. und 234 folg.)

Siebenzehntes Kapitel.

Leichtes Mittel, den Gras- und Heuertrag der Wiesen um das Dreifache zu erhöhen.

Simon. Es ist allgemein bekannt, daß nicht alle Gras-Arten für das Vieh gesund, angemehm und gedeihlich sind; daß selbst die besten und nüzlichsten Arten nicht für jede Gattung von Vieh, sondern einige für Schafe, andere für das Rindvieh, und wieder andere für Pferde schmakhaft und nahrhaft sind.

Lippleder. Ei, das wissen wir ohnehin!

Simon. Nun deßhalb sagte ich ja: es sey allgemein bekannt! Aber, laß mich reden und euch die ganze Sache recht auseinander sezen!

Gesezt, es hat eine Wiese auch lauter gute Grasarten, so ist sie darum allein doch noch keine gute Wiese!

Buzhofer. Nicht? Sapperment! Wo soll's denn da noch fehlen?

Simon. Wißt ihr denn nicht, daß die Gräser nur dann den größten Vortheil der Ergiebigkeit und Nahrhaftigkeit geben, wenn man sie in ihrer Blüte abmähet; daß alle Gräser nach der Blüte troken und unkräftig werden, und nebst der

Digitized by Google

schönen grünen Farbe auch Geschmak und Geruch, Saft und Kraft verlieren?

Lippleder. Ei, das wissen wir schon. Aber warum eine Wiese nicht gut seyn soll, wenn sie lauter gute Grasarten hat, das möcht' ich wissen!

Simon. Nun, so merket auf! Schaut's Nachbarn! die Wiese muß nicht blos mit guten, sondern auch mit lauter solchen Gräsern bewachsen seyn, welche zu gleicher Zeit blühen!

Und dann wird von einer guten Wiese noch Etwas gefodert. Es sind nemlich die Stengel und Blätter nicht bei allen Gräsern gleich dünn und loker, weßhalb zum Troknen einige eine längere, andere eine kürzere Zeit nöthig haben, woraus folgt, daß beim Heuen der eine Theil zu dürr wird und verstäubt, während der andere noch halbgrün auf den Heuboden gebracht wird.

Buzhofer. Nu, das ist wieder wahr!

Simon. Und darum soll eine Wiese auch nur solche gute Gräser tragen, welche in Absicht auf die Zeit zum Dürrwerden wenigstens nicht gar zu weit voneinander abweichen.

Weiters: so haben nicht alle Grasarten gleichen Wuchs, indem einige von ihnen starke, saftige, blätterreiche und hohe Stengel haben, und Viel vor die Sense geben; andere hingegen sich stark an der Erde bestauden und nur auf Weide-Pläzen nüzlich werden.

Buzhofer. Richtig.

Simon. Es folgen also daraus folgende Regeln:

1) daß man alle unschmakhafte und unkräftige Gräser gänzlich von den Wiesen entferne,
2) nur nach solchen Gräsern trachte, die zahlreiche hohe und mit Blättern stark bewachsene Halme treiben,
3) welche zum Troknen eine so viel möglich gleiche Zeitlänge brauchen,
4) welche zu gleicher Zeit blühen, endlich
5) wie es sich von selbst versteht, welche der besondern Beschaffenheit des Bodens angemessen sind.

Buzhofer. Ei, Sapperment! Da haben ja all unsere Wiesen nicht ein's von diesen Stüken!

Simon. Das weiß ich wohl! So wie sie halt ein blindes Ohngefähr zusammen brachte, so laßt ihr's wachsen — in höchst schädlicher Nachbarschaft und Gesellschaft untereinander.

Digitized by Google

Wenn ihr mähet, haben einige Grasarten schon ausgeblühet und sind dürr, mager und kraftlos; andere hingegen erwarten noch die Zeit ihrer Blüthe, und haben daher den Zustand ihrer Vollkommenheit noch nicht erreicht. Euer Heuertag ist daher durch diese Verschiedenheit gar sehr vermindert.

Dann stehen auf euren Wiesen gar häufig in größter Menge solche Grasarten, welche der Beschaffenheit des Bodens gar nicht angemessen sind. Der Boden ist troken und die Gras-Arten wollen ein feuchtes Erdreich. Sie wachsen also schmächtelnd und kümmerlich, und das vermindert wieder euren Heuertrag.

Endlich wird euer Heuertrag auch noch dadurch vermindert, weil Schafgräser, Pferdegräser, Hornviehgräser in einer unseligen Mischung untereinander stehen und auf den Heu-Boden kommen. Da geht nun bei weitem nicht die ganze Menge, die heimgeführt wird, auch in wirklichen Gewinn, weil dem verschiedenen Vieh bei der Fütterung dieses Durcheinanders nur ein Theil angemessen, angenehm und vollkommen nahrhaft ist.

Lippleder. Aber — um's Himmels Willen! Können denn wir andere Gräser, als nun einmal die Wiese hervorbringt, wachsen lassen?

Simon. Ei, freilich! war ja bei mir auch Anfangs ein lauter so Durcheinander. Ich hab' nun diesem Uebel abgeholfen, und jeder Bauer und Landwirth kann helfen, —

wenn man nur will!

Man besäe seine Wiesen blos mit guten, gesunden, nahrhaften, zu gleicher Zeit ihren höchsten Wuchs erreichenden Grasarten, und wähle zugleich unter denselben solche, die der besondern Beschaffenheit des Bodens angemessen und für diejenige Gattung von Vieh, welche davon ernährt werden solle, die angenehmsten, gesündesten und nahrhaftesten sind.

Es ist wahrlich wünschenswerth, daß dieses Mittel zur Erreichung jenes großen und schönen Zieles überall angewendet werden möchte!!

Hier könnte der Fleiß der Landleute, so Vieles ausrichten. — Wo bisher nur 5 Kühe gehalten werden, da könnte man deren 10 halten. Dieß vermehrt den Reichthum des Landes ungemein. Die Kuh ist wohl das nüzlichste aller Thiere des Erdkreises! D'rum liebe Nachbarn, trachtet, euch diesen Nuzen zu verdoppeln!

Digitized by Google

Lippleder. Ei, es fehlt uns ja gewiß nicht am Willen! Aber — um's Himmels Willen: woher bekommen wir für's erste den nothwendigen, bessern Samen? — Woher die hinreichende Menge? — Und was für Grasarten sollen wir für's zweite bauen?

Simon. Je nun! Wenn's ohne Schwierigkeit nur so kurzweg und leicht geschehen könnte, wie man eine Eiche umhauet, so wäre gewiß jeder der Narr, und legte Hand an. Allein ungewohnte Schwierigkeiten will halt Keiner übernehmen, und so bleibt ihr beim Alten, klaget und — darbet! —

Endl. Ei ja, Simon! Es gibt doch auch gewiß Landwirthe, die mit Unbefangenheit über die Gegenstände ihres Faches nachdenken, und mit rastloser Thätigkeit in jedem Theile desselben nach einer größern Vollkommenheit streben; aber — es schaut halt doch nicht so aus bei ihnen, wie du da von uns verlangst . . . !

Simon. Es gibt aber hie und da doch schon einige, und immer werden ihrer mehr, welche mit diesen Verbesserungen ernstlich anfangen. Man darf nur einmal dem Nuzen auf die Spur kommen, den man davon hat, so kann man gar nicht mehr aufhören! Es muß ja nicht Alles in Einem Augenblik, nicht Alles in Einem Jahre seyn! Man fange nur flekweise an! Wenn man dann den Unterschied einmal sieht, greift man schon selbst gerne weiter. Man kann dann gar nicht mehr schlafen vor süßer Unruhe, bis Alles verbessert ist.

Buzhofer. Ja, ja! Wir wollen's richten das Ding, wie du! — Sag nur, wie wir's anfangen und machen müssen!

Simon. Vor Allem müßt ihr euch einen guten Samen verschafen. Ihn von den Samenhändlern zu kaufen, ist nicht anzurathen; denn er ist theuer, manchmal nicht rein, oder wohl gar — so alt, daß er nicht mehr aufgehet.

Buzhofer. Nun, und selbst können wir ihn doch auch nicht machen?

Endl. Strüf wird schon Rath wissen!

Simon. Die sicherste und beste Art, sich von den vorzüglichsten Grasarten tauglichen Samen zu verschafen, besteht darin, daß man sich die Mühe nicht verdrießen läßt, ihn selbst zu sammeln, welches füglich den ganzen Sommer hindurch geschehen kann.

Digitized by Google

Dieser Vorschlag, liebe Nachbarn, gründet sich nicht etwa blos darauf, daß seine Ausführbarkeit möglich ist, sondern ihr sehet, daß Ich ihn selbst mit dem besten Erfolge wirklich ausgeführt habe.

Ich ließ es um ein geringes Taglohn durch Weiber und Kinder thun, denen ich, damit sie die bestimmte Art Samen brachten, von der jedesmal reifen Grasart Muster zeigte.

Auf diese Art erhielt ich Grassamen in Menge, so, daß ich in 3 Jahren, von 1831 bis 1833 auf einem Morgen von 180 Quadrat-Ruthen zusammen 98 Zentner Heu Vor- und Nachmahd gewann, da hingegen der Ertrag anderer, mit Grassaat nicht besamter Wiesen, die aber an meine verbesserte Wiese stoßen, an ein und eben derselben Stelle liegen, in jenen 3 Jahren auf dem Morgen zusammen nur 31 Zentner Vor- und Nachmahd ausmachte.

Ich gewann also mehr als das Dreifache, und zwar lauter gesundes, nahrhaftes und in der schönsten Blüthe gemähtes sehr kräftiges Futter!

Achtzehntes Kapitel.

Anweisung zur Anlegung neuer Wiesen auf wüsten Sandstellen.

Die Kunst: die dürrsten und magersten Sandwüsteneien in die fruchtbarsten Wiesen mit wenig Mühe und Arbeit, umzuschaffen, damit solche in Vertiefungen oder in niedern Gegenden Zwei reiche Heu- und Eine Grumet-Ernte, in hochliegenden Gegenden aber Eine Heu- und Eine Grumeternte geben, bestehet in nachbeschriebener praktischer Verfahrungsart:

1) Die fruchtbar zu machende Sandwüste wird, so viel möglich, abgeebnet und gleich gemacht; alsdann mit einem sehr tief gestellten Pflug umgewendet, und hernach nur nach der Quere mit ein paar Strichen abgeeggt. Wenn dieses geschehen ist, so wird

2) in eine große Kufe oder Bottich, so mit Wasser angefüllt ist, reiner, ganz frischer Kuhmist, so wie er von den Kühen und Ochsen täglich fällt, und zwar nach Verhältniß, — zu 10 Wassereimern voll Wasser nur 3 Wassereimer voll dieses frischen Kuhmistes gethan, und in solchem Geschirr des Tags über zwei- bis dreimal mit einer Krüke recht tüchtig aufgerührt, und auf diese Weise 8 Tage lang fortgefahren, bis

Digitized by Google

sich selbiger mit dem Wasser wohl vermengt, und ihm seine salzigen Theile ganz mitgetheilt hat. Diese Lauge wird alsdann

3) auf den umgepflügten und abgeebneten Flek Sandland hinausgefahren — (die Räder des Fuhrwerks müssen breit seyn, damit sie nicht allzutief in den Sand einschneiden), und durch langsames Auf- und Abfahren gießkannartig dem magern Sandland mitgetheilt. Der mit der Lauge benezte Flek Sandland wird zugleich vermittelst einer an den Wagen angehängten engen Ege mit geegt, und

4) sofort wieder ein oder mehrere Bottiche mit Lauge auf die nämliche Weise vorbereitet und benezet, bis der ganze bestimmte Flek auf diese Art beendigt ist. Dieser Flek wird sofort

5) zum Zweitenmale, jedoch nicht über 3 Zoll tief und nicht nach der Länge des Stük Landes, wie das erstemal, sondern nach der Quere desselben, mit dem Pflug umgewendet und abgeegt, damit die Furche nicht mehr zu sehen ist, und wieder

6) mit solcher Lauge auf dieselbe Art befahren, besprengt und eingeegt, damit der Sand von unten und oben davon geschwängert wird. Diese Arbeit fängt man

7) nach bestellter Wintersaat nach Michaeli an, besorgt solche noch vor einfallendem Froste und läßt auf diese Weise das Feld über Winter liegen. So wie man im Frühjahr keinen Eisfrost mehr zu befürchten hat, so wird

8) die Operation mit der Lauge ganz genau auf die beschriebene Art zum drittenmale wieder angefangen, nochmal mit dem Pflug ganz seichte, nach der Quere abgeegt, und nun

9) mit Haber- und so vielem Heusamen, daß der Boden ganz davon bedekt ist, übersäet, und nach der Länge und Quere ordentlich eingeegt und sodann dem Wachsthume überlassen.

Man wird bald erstaunen über die zur schönsten grünen Flur umgeschaffene wüste Sandstelle.

Sollte während des Heranwachsens eine anhaltende Dürre eintreten und das Gedeihen dieser neuen Flur hindern, so ist es

10) äusserst nothwendig, daß selbige aufs Neue, jedoch mit einer weit schwächern Lage, etwa auf 10 Wassereimer nur 1 Wassereimer voll Kuhmist, der sich durch beständiges Aufrüh-

Digitized by Google

ren in einem bis zwei Tagen aufgelöset hat, auf oben beschriebene Weise befahren und besprengt werde.

Diese Vorsicht der Wiederholung ist vorzüglich nur im ersten Jahre nöthig, bis sich der Boden stark genug bewurzelt und begraset hat.

Nun kommt der Winter; und da ist es nöthig, daß diese neuen Wiesenpläze vor Winter mit langem Miste bestreuet werden, damit der harte Frost die noch zarten Wurzeln nicht auf einmal wieder aufreibe.

Im Frühjahre, jedoch sehr spät hinaus, weil die kalten Nachtfröste dem noch zarten und jungen Grase doch noch sehr empfindlich und schädlich werden könnten, wird das lange Stroh abgerechet und nunmehr muß

11) die neue Wiese unumgänglich nothwendig zum Leztenmale mit guter Lauge übersprengt, auch wenn hie und da wider Vermuthen sich kahle Fleken zeigten, mit Haber- und Heusamen von Neuem besäet und mit der Harke eingeharkt werden.

Schon im ersten Jahre wird man eine Ein- wo nicht zweimähdige Ernte bekommen, und diese werden dann von Jahr zu Jahr ergiebiger, je nachdem man die Sache gut hergestellt hat. Dieses Geschäft kann von einem einzigen Mann besorgt werden, und ist bei Weitem nicht so beschwerlich und lastmäßig, wie es anfangs scheint.

Ueberhaupt müßt ihr euch die Sache nicht so vorstellen, als wenn ihr da hingehen und eure Gründe sämmtlich auf Einmal verbessern müßtet! — Bei Leibe! — Nach und nach, liebe Nachbarn, thut man Viel: — jezt Dieses, dann Jenes, und so ist dann schneller, als man es glaubt, Alles verbessert, weil es einen zulezt immer selbst stärker treibt und spornt, wenn man einmal sieht, daß das Ding so eine ganz andere Wirthschaft wird. Denn es ist nun, als wenn ihr zwei solche Höfe hättet, wie ihr zuvor Einen hattet.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Verbesserung sumpfiger und morastiger Wiesen.

Simon. Solche Wiesen gibt es in Menge! Ich selbst hatte eine solche ganz nasse und sumpfige Wiese, auf welcher nur äusserst schlechtes, mehrentheils aus schilfigtem Grase, Binsen und andern schlechten Pflanzen bestehendes Heu wuchs.

Digitized by Google

Ich machte mich mit muthigem Fleiße an die Verbesserung. So wie die Heuernte vorbei war, nahm ich etliche Taglöhner an, und ließ rund um die Wiese einen 4 Fuß breiten und über 5 Fuß tiefen Graben anlegen. Sodann ließ ich in die Wiese selbst einen 6 Fuß tiefen und 4 Fuß weiten Hauptgraben übers Kreuz machen und mehrere kleine Gräben, welche die Nässe in den Hauptgraben führten, auswerfen.

Ihr müßt wissen, Nachbarn, daß das Erlenholz im Wasser unverfaulbar ist. Mithin ließ ich, wie ich bei Verbesserung der nassen Wiesen schon vorher gethan hatte, auch hier wieder die Gräben mit Erlenholz, ohngefähr ein paar Schuh hoch, ausfüllen, und dieses Holz übereinander legen, sodann aber mit der ausgegrabenen Erde wieder zufüllen.

Es war zu verwundern, wie sich der Sumpf sobald gesezt hatte. Nun kam der Frühling. Da fing ich nun an, den ganzen Plaz mit Kalk und Asche (von jeder Art gleichviel) zu düngen, dabei noch etwas Kleesamen, Vogelwiken und von der gelben Wiesenwike und gutes Heugesäme mit ausstreuen.

Nun hättet ihr den Plaz sehen sollen, wie die Wiese troken und wie neugeboren sich mit dem besten Gras- und Kleewuchse beserzte. Und solch gutes Futter bekam ich jezt dreimal mehr, als ehevor, und ein Fuder war mehr werth, als ehevor drei.

Sehet, — so verbessert man seine Wirthschaft!

Eine andere Wiese troknete ich eben so aus und ließ dann den ganzen Plaz 4 Zoll hoch mit Mergel überführen und recht gleichmäßig in der Wiese verbreiten, dann bis zum Frühjahre liegen.

Sobald es die Witterung im Frühjahre erlaubte, ließ ich den aufgeführten Mergel mit starken eisernen Eggen mehrere Male überziehen und wie die andere Wiese besamen. Gleich in den folgenden Jahren konnte ich nun diese Wiese zweimal, und nachdem selbe im dritten Jahre mit Asche überstreuet worden war, dreimal im Sommer abernten!

Sodann hatte ich noch ein anderes, erschrekliches Sumpfland!

Lippleder. Ah, weiß schon! Das war der Schleifmühl-Dobel!

Simon. Nun ja, der Plaz ist euch bekannt! Man versank da bei jedem Tritte etliche Fuß tief in den Morast. Binsen, Kannenkraut, Sahr, Schilf, und in den troknen Stellen Far-

Digitized by Google

renkraut, dann etliche Erlen, Birken und Föhren waren die Gewächse, die auf dem schauerlichen Lande prangten.

Dieses sollte nach meinem Plane eine dreimähdige Wiese werden, und ich erklärte laut, daß sie es werden müßte. Ein allgemeines Gelächter erscholl in einem weiten Umkreis der hiesigen Gegend.

Buzhofer. Ja, das weiß ich! Damals machte man sich überhaupt noch ganz lustig über dich!

Simon. Das Werk wurde mit aller Ueberlegung und Sachkenntniß von mir unternommen, und zu dem Ende in der Mitte des Sumpflandes, nachdem in dem vorhergegangenen Winter das wenige Holz bei Seite geschafft war, mit vieler Schwierigkeit ein Hauptgraben durchgeführt.

Nach diesem wurden 2 starke Seitengräben verfertigt, um einem daranstossenden fremden Sumpflande einen Abfluß zu verschaffen.

Nun war für das Hauptwerk gesorgt. — Aber noch waren diejenigen Streken, welche zwischen dem Haupt- und den Seiten-Gräben lagen, voll Wasser. Mithin machte ich noch kleinere Zwischengräben, die in den offenem Haupt-Graben geleitet wurden.

So troknete auch dieses dazwischen liegende Erdreich aus, und wie das geschehen war, ließ ich es aufgraben, alles Geflecht und die verfaulten oder versteinerten Holzstöke herausarbeiten, das aufgegrabene Erdreich aber in der Form langer Gräben aufwerfen. Dieses leztere geschah, um die Binsen rc. mit ihren Wurzeln in Fäulniß zu bringen.

Im nächsten Jahre waren diese Gräben wieder ganz grün überwachsen. Mithin ließ ich sie gleich im Frühjahre, und dann im Spätherbste nochmal umarbeiten.

Lippleder. Aber da hattest du ja wohl zwei Jahre lang keinen Nuzen von diesem Plaze?

Simon. So war es auch. Ich brauchte zur Umformung des Ganzen 4 volle Jahre. Dieses bot den Freunden des Schlendrians und den Feinden der Kultur neue Stoffe zum Hohngelächter, welches mit den spöttlichsten Urtheilen begleitet war, die ich ruhig ertrug.

Ich gewann nun an den verrotteten Gräben eine durch Pflanzendünger geschwängerte sehr gute Erde. Im dritten Jahre ließ ich alle kleine Zwischengräben noch um einen Fuß tiefer gra-

Digitized by Google

ben, diese Vertiefungen mit kleinen Feldsteinen ausfüllen, mit Stroh oder Heide-Kraut überdeken und zulezt einen Fuß tief mit Erdreich überfüllen.

Zugleich wurde das auf Gräben geschlagene nun sehr gut gewordene Erdreich gleichmäßig auseinander gestreuet und geebnet.

Nach dieser Vorrichtung wurde das geakerte Land mit gebranntem Kalk und Asche überführt. Haber und Heidekorn, welche sich sehr gut zusammen paaren, wurden zur grünen Fütterung darüber gesäet und eingehaket. Hierauf wurde das Land mit Rechen überzogen und geebnet, und zulezt Klee- und Knaul-, dann Raygras-Samen oben aufgestreuet.

Buzhofer. Warum thust du denn auf deine Wiese so gern Kalk und Asche? Hat's etwa einen besondern Vortheil?

Simon. Ei, freilich! Mit dieser Düngung, so wie auch mit Seifensieder-Asche bringt man das wucherische Schmarozer-Moos am allerersten aus den Wiesen, während man den guten Gras-Arten damit in die Höhe hilft.

Im ersten Jahre hatte ich ein sehr reichhaltiges und kräftiges Viehfutter an dem Gemisch von Haber und Heidekorn, und im zweiten Jahre eine Wiese, welche 1¼ Ellen hohes Gras hervortrieb und die ich nach meiner gemachten Prophezeihung wirklich dreimal mähen lassen konnte.

Buzhofer. Nu wart'! Da will ich es nun mit meinen Sumpfwinkeln allen akkurat so machen.

Simon. Recht, Buzhofer! Man sey nur nicht altklug, und lasse sich nicht von den Ketten des Vorurtheils fesseln, sondern öffne Augen und Ohren, sehe auf die vorliegenden Proben, frage weiter nach, bitte Sachkundige um Belehrung und nehme Belehrung an. Man lasse sich nicht durch einen einzigen unglüklichen Versuch, an dem öfters Nichts, als unsere Ungeschiklichkeit Schuld ist, zurükschreken, sondern wiederhole die Versuche mit Genauigkeit und Nachdenken, und es wird das Zweitemal gewiß besser gehen, als es das Erstemal gegangen ist.

Buzhofer. Ei, da wird's wohl gehen, wenn ich dir's akkurat nachmache!

Simon. Nur, Buzhofer bedenke dabei, daß man eine Sache nicht blos mit den Händen, sondern mit Kopf und Ueberlegung nachmachen und jederzeit der Beschaffenheit des Ortes anpassen müsse. Blinde Nachahmung taugt nie und bringt oft die beste Sache in üblen Ruf!

Digitized by Google

Da heißt es dann, die Sache thu' kein gut, tauge nicht, stehe nur in Büchern u. s. w., und Niemand will die Schuld des Fehlschlagens sich selbst beimessen. Oft kommt auf einen einzigen guten Gedanken Alles an. Ueberlegung bringt immer mehr vorwärts, als blinde Nachahmung!

Zwanzigstes Kapitel.

Von dem künstlichen Wiesenbau.

Glüklich ist derjenige Bauer, der viele und grasreiche Wiesen hat! Wo nicht natürliche Wiesen zur Genüge vorhanden sind, da lege man mit dem Pfluge künstliche Wiesen an. Das Verfahren hiebei kann sich ein jeder Bauer aus dem Vorhergehenden selbst leicht herausnehmen und wird bei der Lehre vom Futter-Kräuterbau noch weitern Rath finden.

Nur ist zu bemerken, daß künstliche Wiesen, welche aus Akerland gemacht werden, nicht immer im Wiesenzustande bleiben dürfen, sondern nach 6 bis 8 Jahren wieder eine andere neue künstliche Wiese an die Stelle vorbereitet werden muß.

Das Umreissen des Rasens einer abgedankten Wiese muß allezeit im Spätherbste geschehen! Die Fruchtbarkeit eines solchen Neurisses ist ausserordentlich! Alle schädlichen Unkräuter, welche auf demselben zu der Zeit, als er noch Akerland war, einheimisch waren, sind ausgerottet, und die Dammerde ist nun weit besser, und auch nun drei Zoll tiefer, als zuvor!

Liebe Nachbarn! Seyd nur keine solche verzagten Herumtrenzer, wie es Viele gibt! Fangt — das Werk muthig an und schämet euch eures Zauders und eurer Abneigung gegen Alles — was euer Vater und Großvater nicht gethan hat!

Wartet nicht auf eure Nachbarn, bis Die es auch so machen! Es gibt ja Menschen, die das Gute durchaus nicht wollen. Als die Erdäpfel aufkamen, hatte mein Vater einen Knecht, der sich auf das Widersezlichste weigerte, solche ausgraben und nach Haus bringen zu helfen! Zum essen war er gar nicht zu vermögen. Das ist ein Futter für die Säue, sagte er, und kein Essen für einen Ehehalten, und — ging übermüthig aus dem Dienst. So — hat man Anfangs auch über den Kleebau gespottet und gestritten! Nicht wahr, das waren doch recht halsstarrige und blinde Leute? Und schaut's, so ist es hier bei dem Allem, was ich euch sage, auch. Wer gleich jezt an-

Digitized by Google

fängt — mit der Obstbaumzucht, Düngervermehrung und Wiesenverbesserung, und mit Allem, wie ich meine Wirthschaft eingerichtet habe, der wird bald da stehen auf seinen Gründen in Reichthum und Wohlstand.

Bald wird ein neues zweites Leben voll Wonne und Freude für ihn anfangen!

Ihn werden seine sämmtlichen Grundstüke, vorzüglich wenn sie einmal mit Obstbäumen besezt sind, bald in nicht mehr kennbaren Gestalten anlachen und Glük und Segen ihm entgegen tragen!

Sein Weib, seine Kinder werden voll treuer Liebe und Bewunderung den Schöpfer dieses Paradieses mit Ehrfurcht anstaunen und die Freuden seines Herzens mehren und erhöhen im fröhlichen Kreise!

Nein, der soll nicht geduldet werden unter fleißigen Nachbarn, der das irdische Vergnügen nicht kennt: — ein Mitarbeiter Gottes an der Verschönerung seiner Natur zu seyn!

Wieningauer (wischt sich Thränen aus den Augen). — Nun, so wollen wir's denn anfangen in Gottes Namen, und uns brüderlich die Hände reichen zu gegenseitiger Unterstüzung und Hilfe!

Simon. Das ist die Hauptsache, Nachbarn! Wenn einer dem andern freundschaftlich entgegen kömmt, und Alle von dem nemlichen guten Willen beseelt sind; wenn ein ganzes Dorf mit Einigkeit anfängt — ist schon halbe Arbeit geschehen!

Lippleder. Aber — wenn nicht Alle wollen?

Simon. Dann kann auch der Einzelne anfangen! Hab' ja ich auch allein angefangen! Wer eine starke Seele in sich trägt, die den Spott und Tadel der trägen Schlendrianisten gerade so unter sich findet, wie der Mond das Bellen der Hunde, der lasse sich von Nichts abhalten, der erschlaffe an keinen Schwierigkeiten, die niemal fehlen, wenn man aus dem Geleise des Gewöhnlichen und Alltäglichen heraustritt.

Einundzwanzigstes Kapitel.

Von der Bewässerung der Wiesen, mit einigen allgemeinen Bemerkungen über die Wiesen des Landmannes.

Simon. Jeder gemeine Bauer hat in der Bewässerung der Wiesen aus Erfahrung die nöthige Einsicht und wendet für

Digitized by Google

sein Lokale die abstrakten Regeln an. Neu angelegte Wiesen sollen Anfangs nicht gewässert werden, weil die Erde noch zu loker ist. Alle Wiesen, wenn man sie auch noch so gut durch Bewässern düngen kann, soll man doch alle 6 bis 8 Jahre wenigstens Einmal mit Stallmist düngen. Warum? — Weil die Wässerung selbst keine fetten und düngenden Theile mit sich bringt und die Graswurzeln etwas ausspült und nakt macht. Da verfaulen und verdumpfen nun die guten Grasarten, und Moos, so andere saure Gräser nehmen über Hand.

Nach der Düngung muß man die Wässerung nicht gleich mit Gewalt über die Wiese herschießen lassen, sondern ganz sanft, — und nachdem der Dung etwa durch einen sanften Regen schon ein wenig in die Erde eingesessen ist. Sodann wird eine solche Wiese dreifach mehr tragen!

Es thut einem ordentlich im Herzen weh, wenn man die Wiesen des Landmanns beschauet. Wie sie sich seit undenklichen Zeiten her erschöpft, verwachsen, vermooset und versauert haben, so benüzt er sie halt — nach altem Schlendrian — fort! Er wässert sie; aber es fällt ihm nicht auf, daß das Wasser grössern Theils nicht über seine Wiesen hin, sondern in die Löcher der unzählich vorhandenen Maulwurfs-Hügel lauft. Wind unn Vögel haben von den nahen Wäldern Samen zu allerlei Gesträuch herbeigetragen, — und er läßt sich nun ganze Streked mit solchem Staudenwerke heranwachsen!

Buzhofer. Sapperment! Das trifft bei mir selbst zu! Aber jezt soll's anders werden mit meinen Wiesen!

Simon. Das wäre recht, Buzhofer! Will dich nun noch eine besondere Bewässerungsart von ausserordentlichen Vortheilen lehren!

Man führt einige Fuder wohlgebauten Stall-Mist an eine Stelle, wo sich schiklich ein kleiner Weiher anlegen und Regen- oder fließendes Wasser sammeln, dann aber, versteht sich, auch auf die Wiese leiten läßt.

Den Mist ladet man am Rande des gegrabenen kleinen Weihers auf einen Haufen ab, umfangt ihn mit einigen schlechten Brettern, und dekt ihn gegen die Austroknung und Verdünstung mit allerlei Unkraut, Laub und Reisig zu. Diesen Misthaufen begießt man öfters aus dem Weiher recht tüchtig, wässert ihn dadurch nach und nach aus, und läßt die davon absikernde Jauche — in den Weiher laufen.

Digitized by Google

Buzhofer. Aha! — Dann läßt man dieses Weiher-Mistwasser von Zeit zu Zeit in diese Wiese ablaufen?

Simon. So ist's. Auf diese Weise leisten 2 Fuder Mist mehr Wirkung, als man sonst von 20 Fuder verspüren würde. Und man kann solche Weiher auch auf Weidepläzen und Aengern anlegen. Man rührt die dike Masse vor dem Abfluß mit langen Krüken wohl auf; ich werde mir nächstens sogar eine Vorrichtung machen, daß sich der Weiher beständig fort von selbst ausleeret und wieder füllet.

Ein Knecht (kommt und tritt zu Simon): Bauer! Der Oed-Bauer Gschray schikt herüber und läßt sagen, daß er den Handel mit seinem Hof jezt gern richtig machen möchte.

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Ei! Nun wird's erst zugehen! Jezt kauft sich Karl Moll auch einen Bauernhof.

Simon. Liebe Nachbarn! Ich muß jezt mit unserm Karl Moll da zum Oed-Bauer hinüber gehen. Schon die ganze Woche sind wir mit ihm im Handel: wir kaufen ihm seinen Hof ab!

Lippleder. Ei! — Ist Schade, daß wir unterbrochen werden! Ich dachte, jezt sollen wir deine Haushaltung erst recht durchmustern.

Simon. Geschieht schon, lieber Lippleder, wann wir wieder zusammen kommen.

Buzhofer. Sapperment! Da wird's bald eine lustige Hochzeit geben, wenn Karl Moll einen eigenen Herd bekommt.

Simon. Ja freilich! Wenn er sich auf dem Herd ein Licht anschlagen will, muß er sich um ein Feuerzeug sehen.

Lippleder (lachend). Aber nun wollen wir unsre Wirthschaft erst recht anfangen, da uns ein so wakerer neuer Nachbar zuwachset.

Simon. Wenn ihr am Sonntag wieder kommt, werde ich euch vor Allem mit dem künstlichen Futterkräuterbau, sohin auch mit den besten Grasarten noch mehr bekannt machen. Wann wir dann hinlänglich Futter haben, wollen wir auf die Verbesserung der Viehzucht denken, und trachten, daß ihr wenigstens noch einmal so viel Kühe halten könnet, als ihr jezt habt. Haben wir nun so einmal den Hauptgrund zu einer bessern

Digitized by Google

Wirthschaft gelegt, und uns aus dem Gröbsten ein wenig herausgearbeitet, so wollen wir die Feld-, Wald-, Garten- und Hauswirthschaft der Reihe nach in eine ganz neue Ordnung bringen, und dann erst die verschiedenen Neben-Hilfs-Mittel und Vortheile damit in Verbindung sezen, wie ich sie habe!

Buzhofer. Sapperment! Da freu' ich mich schon recht, wenn Alles so werden soll, wie's bei Dir ist.

Simon. Eher lassen wir nicht nach, liebe Nachbarn! da werdet ihr die Vortheile meiner gewinnreichen Einrichtungen und Verbesserungen anstaunen, die sich in der schönsten Folgenreihe eines geordneten Zusammenhanges gewinnen lassen, und euch nur über die Leichtigkeit wundern, wie sich's jeder gemeine Bauer akkurat so richten kann! (Nimmt den Buzhofer freundlich bei der Hand — und zu den Andern —) Nachbarn! Ich muß nun gehen! Behüt' euch Gott, bis wir uns in Freundschaft wieder sehen (geht ab.)

(Die Bauern stehen schweigend und sehen ihm lange nach. Endlich spricht: —)

Endl. Du mein Gott! was wird denn der Oed-Bauer Gschray hernach anfangen, wenn er seinen Hof hergibt?

Wieningauer. Der Simon wird's schon richten, daß es ein Geschik, und Hände und Füße bekommt! Und da wird der Oed-Bauer ja wohl auch noch Plaz haben in Gottes grosser Welt!

Endl. Ei, Plaz haben! Ich meine nur wie du daher redest! Mag ja der faule Stingel nicht arbeiten, und 's ist nur eine Sünd' und Schand', daß er ein Bauer ist.

Lippleder. Da wird's noch schöne Geschichten absezen — sag ich!

Buzhofer. Sapperment! Es mag wohl recht buntschekig und über Eks noch d'rüber herkommen all das Ding! wir wollen doch sehen! wie sich der studirte Herr Moll in das Bauern-Handwerk wird schiken können?

Lippleder. = = wird schiken können? Das wird vielleicht besser gehen, als wir denken. Denn ich muß gestehen, daß heutzutage die studirten Landwirthe anfangen, sich vor uns gewöhnlichen Bauern auszuzeichnen. Ich finde das auch ganz natürlich; wir sind nie aus unserm Dorfe gekommen und wissen nur, was gerade bei uns Brauch und Herkommen ist; sie aber machen Reisen, sehen überall etwas Anderes, nehmen sich das Bessere heraus, probiren alle neuen Erfahrungen, die hier und dort gemacht werden, und da ist es kein Wunder, wenn sie zu

Digitized by Google

manchem nüzlichen Vortheile kommen, von dem wir erst lange Zeit hinterher etwas hören.

Buzhofer. Du hast wirklich Recht, aber gestern würde ich vielleicht noch darüber mit dir gestritten haben. Denn ich habe bisher immer geglaubt, wir wären in Führung unserer Landwirthschaft eben so unwissend nicht, wie uns oft von Leuten vorgeworfen wird, von denen man glauben sollte, daß sie von unserm Handwerke gar nichts verstehen. Nun aber hat Simon mir heute ordentlich ein neues Licht angezündet, bei dem ich die Sache ganz anders, als vorher, betrachte.

Lippleder. Ei, was ist da lange zu betrachten? Die Welt schreitet immer mehr vorwärts, so auch unser ehrsames Bauern-Handwerk. Wir sind weiter, als unsere Vorfahren waren, und warum sollte man nicht zugeben, daß es noch immer besser werden könne?

Wieningauer (sich ermahnend.) Was steh'n wir hier und plaudern? Unser Geschäft ist für heute hier zu Ende!

Endl. Wollen wir nicht ein wenig um Simon's Wohnung herumschauen? 's ist wahrhaftig wie in einem Paradise hier in Lichtendorf! (Nachdem sie einige Schritte im Garten vorgetreten.) Je, da — dort seht hin — dort schaut's den großmächtigen Bienenstand!

Buzhofer. Sapperment! Den müssen wir näher anschauen.

Ende des ersten Theiles.

Digitized by Google

Vortrag der Kapitel-Aufschriften.

Digitized by Google

Drittes Buch.

Das alphabetische Sach-Register steht dem vierten Theile nach.

Digitized by Google

Im Verlage von **Friedrich Pustet** in Regensburg ist erschienen:

Die Gründungs-Geschichte Frauendorfs

mit

allen seinen Institutionen und Zwecken.

Sammt

des Gründers und Eigenthümers Lebensgeschichte

(und Porträt.)

Von

Johann Evangelist Fürst,

Vorstand der praktischen Gartenbaugesellschaft in Bayern zu Frauendorf.

1s Bändchen. Mit dem wohlgetroffenen Porträt des Herausgebers.

Taschenformat, brosch. 8 gr. od. 36 kr.

Frauendorf und dessen Gründer **Fürst**: wem sind dieses nicht längst bekannte und befreundete Namen? —

Schon vor Jahren hat Herr Fürst, auf dringende Aufforderung von allen Seiten, eine geschichtliche Beschreibung dieses Institutes, von welchem öffentliche Blätter bisher nur in zerstreuten Bruchstücken Nachricht gaben, im Zusammenhange aus seiner eigenen Feder versprochen; und derselbe liefert nun hier nach langem — nur in seiner Bescheidenheit erklärbaren

Digitized by Google

Zaudern — eine solche umständlich vom Beginn an bis zu dem gegenwärtigen Augenblicke.

Das erste Bändchen eröffnet sein allgemeines Interesse mit des Herausgebers Lebensgeschichte, welcher dessen wohlgetroffenes Porträt beigegeben ist.

Von den nächsten, unmittelbar hintereinander folgenden drei Bändchen, liefert

Das zweite: die eigentliche Gründungsgeschichte Frauendorfs, welcher eine mit Sorgfalt gezeichnete Karte von Frauendorf beigefügt ist.

Das dritte: die Constituirung, die Zwecke und Statuten der praktischen Gartenbaugesellschaft, mit den Namen ihrer sämmtlichen Mitglieder, welche bereits die Zahl von 2000 übersteigen und sich über Europas Grenze, bis Amerika und Australien verzweigen.

Das vierte: einen General-Katalog über alle in Frauendorf verkäuflich vorhandenen Vegetabilien.

Ueber das allgemeine Interesse dieser Erscheinung auch nur ein Wort zu sagen, halten wir für gänzlich überflüßig.

Die Verlagshandlung.

Digitized by Google

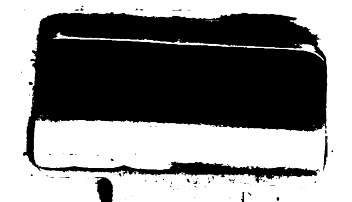
Digitized by Google

This book may be !
FOURTEEN DAYS

Digitized by Google

Library
of the
University of Wisconsin

Library
of the
University of Wisconsin



Digitized by Google

